# "Boeki indispensable pa familia"

**Novísimo manual práctico**

Pa prepará toer sorto di cos dushi

Conteniendo

Gran número di recetas di mui facil ehecución,
recopilá di mihor trabador di cos dusji
Francés, Italiano, Spanjo, Holandés,
Alemán, Inglés y Americano.

TRADUCIDO NA PAPIAMENTO

— PA —

M. C. Valdeblanquez



CURAZAO

Imp. de A. Bethencourt é Hijos

1906.

# INTRODUCCION

——o——

Es obra aki, ta trata riba trahamento di toer clase di dushi, koe lo ser igualmente un asistencia genuina pa toer señora di cas di mucho experiencia, como pa principiante, na mi concepto e ta posee, dos calificaciones importantes; pa promer lugar, e cos dushi nan y preparación presentá den djé, ta di tal modo koe por worde checuta koe toer prontitud y facilidad koe por hanja den un maneho di cas; y na segundo lugar, tien instrucción y dirección nan, ta inverti na un lenga tan sencillo koe cualke mucha chiquito por comprende nan.

Ta mi mas ardiente esfuerzo koe bau di ambos concepto e presente obra aki lo tin éxito.

E recetas nan ta eminentemente practicable y fácil pa sigui, toer a ser enteramente y prósperamente proebá pa mi; y mucho atención a worde paga na scohemento di e nan mas selecta i koe ta worde diariamente usá den toer cas di familia.

Mi no ta duda koe lector nan di bon gusto lo hanja den mi prescripcion nan e modo sigur di confecciona toer loke nan mester pa haci e dushi nan, koe ta costa nan tan cara ora nan tin koe cumpra nan, di modo, koe lo ocasiona nan poco gasto ora nan mes por haci nan na nan cas.

Por último, personas competentes a examina koe atención e obra aki, i nan votos a yena mi koe satisfacción, pasobra nan ta kere koe e "Boeki indispensable pa familia" ta di mas útil koe nunca a worde publicá, i pesai mi tin esperanza koe lo e tin bon acogida.

# Consejo pa sigi regla

Midi i pisa toer cos di trabau bon promer coeminsa traha. No pone nada otro, den forno huntoe koe Bolo, ta haci koe e no por lamanta.

Si ta necesario mira koe un Bolo ta clá den forno, hacié tan liher koe ta posible, no kita e porta di forno, ni habrié ancho, sino un poco. No hinca cabana, ni pentji di palo nunca de un Bolo pa mira koe e ta bon, pasobra ora hinca un di e cos nan aden, airo ta pasa na buracoe koe e cos formá i e Bolo ta cai aden.

Experiencia lo mustra ora un Bolo ta bon. Sifta harinja semper prome koe pisé, a menos koe receta di e Bolo ta manda contrario.

Den recetas koe ta manda pone dos cucharritas di Baking powder ; dos di cremor tarta, por usa un cucharrita di soda na nan lugar.

Sifta e cremor tarta y baking powder mezclá semper koe harinja, disolve e soda den un cucharra di agua frio, i pone den e Bolo promer koe pone blanco di huevo.

Frutas, manera rasenchi, carrent etc. no mester labanan, e mes hora koe ta bai usa nan, pasobra agua ta haci nan moli i pisar, nan ta sink den bom di Bolo.

Fréga carent koe un servette grof pa kita nan palo, i strooi poco harinja riba nan den un plantji di bleki i larga nan seca bon. Mester saca pipita di rasenchi.

No dirti manteca nunca, sino ora e receta ta manda.

Bati e sucoe koe manteca na crema.

Huntá planchi koe manteca semper.

Si manteca ta mucho saloe, labé promer koe usé.

No mescla Bolo nunca den cos di bleki, sino den palangana, of weja esmalta. Pasobra den cos di bleki e manteca koe sucoe ta bira pretoe. Mezcla e specery semper koe e harinja of sucoe.

Pone un snuif di saloe den blanco di huevo koe ta bai bati ta haci e lamanta liher. Usa un forki pa bati huevo ta mihor koe toer otro cos.

# Regla y grado di forno

Pa conoce un forno ora è ta cayente ta frega un palo ariba na su boog y na su bom, si sali un chispa di candela ta tapele, despues di un poco rato, ta comincsa e promer grado di temperatura, koe ta hanja e siguiente grado nan aki :

1°. Forno cayente.
Ta hanja e grado aki manera ta indica ariba, ta limpia e forno, saca toer candela i shinishi koo un hapá, despues ta barié i pa último ta pasa un pania muhá mará na un palo. Despues koe caba di haci e operación aki, ta bolbe cerré i despues di un cuarto di hora, por usé.

2°. Forno manso.
Despues di un hora koe a caba di usa e forno esplica na 1° grado ta hanjè manso.

3°. Forno regular.
Despues di un hora koe a caba di usa e 1° grado of dos horas di 2° grado ta hanja regular.

4°. Forno templá.
Un hora despues di grado regular ta hanja grado templá.

5°. Forno suave.
Un hora despues di grado templá ta hanja grado suave.

Otro manera mas liher pa poerba forno i hanja su grado.

Despue di saca candela, shinishi, labè koe un panja muhá manera ta avïsá mas adelanti, ta pone un poco harinja den su bom, si e harinja bira color bruin liher sin pega na candela, e forno ta bon.

Si bo hinca bo mano aden i bo por mantene te bo conta binti, tambe e ta bon.

Hinca un pida papel blanco aden, cerra su porta, si e papel bira geel e ta bon, si ta un geel pálido, o forno ta frio, i si e bira bruin, e ta muchoe cayente.

# Recetas di Panlefi

### Panlefi di lamoenchi

Ta forma un mansa koe 8 huevos, 1 ℔ di sucoe mulá fini i 4 cucharras di harinja di arroz.

Ora nan ta bon bati, ta agrega casca di 1 lamoenchi raspa of mas si bo kier, ta pone den cahita di papel hinca nan na forno templá.

### Panlefi di mangel

4 Ons di mangel dushi, 1 ℔ sucoe, 6 ons di harinja, 12 huevos. Ta mula e mangel fini, ta bati e dol nan di huevo koe sucoe i e blanco nan separa. Ora e dol koe sucoe ta bon bati, ta pone aden e harinja siftá, mezela nan bon i pone e blanco di huevo bati na punto di sneeuw, na poco a poco aden, bolbe mezela nan bon i pone esencia di lamoenchi of casca di lamoenchi verde raspa, bashe den forma i horné.

### Panlefi alto di mangel

¾ ℔ sucoe, ⅝ ℔ harinja, 8 huevos, 1 cucharrita extracto di mangel marga, ½ cucharrita Baking powder.

Herebê e sucoe koe 12 ons di agua te ora e yega na punto koe lek un poco den agua frio, e ta kibra. Anto, ta bashé den e huevo nan bati : bolbe bati nan bon, manera pa soenchi ; agrega e harinja koe baking powder sifta ; i e extracto. Mezela nan bon, bashé den un forma huntá koe manteca i horne pa 20 minut den forno cayente.

### Panlefi di lamoenchi

½ ℔ manteca, 1¼ ℔ sucoe, 4 huevos, 1½ ℔ harinja, 1 cucharrita baking powder, 1 cucharrita extracto lamoenchi, of casca di lamoenchi verde raspa. Mezela e manteca, sucoe i huevo, bati nan liberamente : agre-

ga e harinja koe e baking powder sifta, último e extracto of casca di lamoenchi raspa.

Strooi poco harinja riba un tabla, basha e mansa ariba, lora e mansa ¼ duim diki, corté na forma rondo, pone nan den plancha huntá koe manteca i muha nan ariba koe lechi, pone un pida dushi di citroen, lamoenchi of papaya riba cada un. Horna nan 10 minut.

### Pauleti di sucoe

1½ lb harinja, ½ lb sukoe, 2 cucharritas baking powder, 1 cucharrita extracto di notenmuskat, 1 cuchara manteca, un snuif saloe, 2 huevos bati, ½ pinchi lechi.

Mezcla e sucoe, saloe, harinja, baking powder i notenmuskat huntoe, sifta nan, pone e manteca frio aden, despues e huevos nan bon bati i último e lechi, forma un mansa suave, saké koe un cucharra i pone uno á uno den un plancha huntá koe manteca, strooi sucoe ariba nan i horna nan pa 8 a 10 minut.

### Pauleti di Curacao

1 lb sucoe, 7 huevos, ½ lb harinja, 1 cucharrita baking powder, 1 cucharrita extracto lamoenchi, un snuif di saloe.

Bati e sucoe koe e huevos nan bon, agregá e harinja koe e baking powder i saloe bon siftá, despues e extracto di lamoenchi, mezcla nan bon, y bashé den un forma koe papel huntá koe manteca. Horne den forno cayente pa 35 minuut.

### Pauleti di Saboya

Toema 12 huevos, tanto sucoe koe e huevos nan ta pisa, i mitar di nan peso di harinja. Separa e blanco for di dol; bati e dol nan koe e sucoe, agregando poco fior di naranha i casca di un lamoenchi raspá; ta bati e blanco nan te ora e bira duroe manera sneeuw, ta mezcla nan koe e dol nan bati; i ta agrega e harinja; ta bati nan bon. Ta bashé den forma huntá koe manteca i ta hinké den forno medianamente cayente.

### Pauleti di cucharra

Haci un mezcla of mansa mescos koe e receta ariba explica di Saboya. poro mas liher, esta, ta pone menos harinja i mas blanco di huevo ; ta toema un cucharra di e mansa, ta pone riba un papel gestrooi koe sucoe fini den un plancha i ta hinca nan den forno muy suave.

## Bolo di fruta pa Bruid

1 ℔ sucoe bruin, 1 ℔ manteca, 1 ℔ harinja, 3 ℔ rasenchi, 3 ℔ carent, 10 huevos, 1 pinchi stropi, 1 kelki Brandi, ½ ons canel fini, ¼ ons notenmuskat, ¼ ons clavo especie, 1 ℔ dusji citroen.

Saca pipita di e rasenchi nan, corta nan chikitoe. Laba e carent nan, kita nan paloe i pone nan seca. Corta e dusji di citroen na pida regular. Siftá e harinja, despues pone toer e specery nan aden i bolbe sifta nan. Bati e sucoe koe e manteca na crema. Separa e blanco di huevo for di dol, bati e dol lihér, pone den e sucoe koe manteca batí ; despues agrega e stropi, biré bon, despues pone e brandi, bolbo biré bon. Agrega e harinja, mezclé ; despues e fruta nan i último e blanco di huevo bon batí. Pono tres of dos formá koe papel huntá koe manteca, basha e mezcla den nan, horna nan den forno suave. Ta un bolo fini i e te dura un anja.

### Bolo di fruta simple pa Bruid

½ ℔ manteca, 1 ℔ sucoe bruin, ½ pinchi stropi, 1 koppi di koffie sterki, 1 ½ ℔ harinja, 4 huevos, 2 cucharritas soda, 2 cucharritas canel, 2 cucharritas clavo especie, 1 notenmuskat raspá, ¾ ℔ dusji citroen, 2 ℔ carent, 2 ℔ rasenhi.

Bati e manteca koe sucoe na crema. agrega e dol di huevo bon bati. Keinta o koffie, pone e soda aden. ora e dirti, bashá e koffie den e stropi. bira nan bon. i agrege den e manteca koe sucoe bati. mezcla nan bon. Sifta e harinja koe e specery nan. Saca pipita di e rasenchi nan cortá chiquito : corta e citroen na pida. sifta un poco harinja riba nan. pone e sobrá di harinja

den e mezcla, bati nan bon, ora nan ta bon bati agrega e fruta nan, último e blancoe nan di huevo bon bati ná sneeuw. Pone den uno ó dos forma koe papel huntá koe manteca, pone den forno suave pa un hora i mei.

### Bolo blanco pa Bruid

½ lb manteca, 1 lb sucoe, ½ pincbi lechi, ¾ lb harinja, 1 cucharritas baking powder, 1 kelki binja blanco, 8 blanco di huevo, 1 lb dusji citroen, 1 lb mangel (pica fini) 1 coco (raspa).

Bati sucoe koe manteca na crema, despues agrega e lechi : caba e harinja koe e baking powder siftá tres veces. Mezcla nan bon, despues agrega o fruta nan i mezcla nan bon ; ora nan ta bon mezclá, ta pone e blanco di huevo bon bati i último e kelki di binja blanco, biré liberamente, pone den forma koe papel huntá koe manteca i horné den un forno moderá. Ora e ta enteramente frio ta blanché blanco.

### Bolo blanco di fruta

½ lb manteca, 1 lb sucoe, ¾ lb harinja. 7 blanco di huevo, 2 cucharrita baking powder, 1 lb figo, 1 lb dadels, 1 lb mangel, 1 lb rasenchi, ½ lb citroen.

Bati e manteca koe sucoe na crema. Corta e frutanan chiquito, cada uno separá, i después mezcla toer huntoe kae mano. Sifta poco harinja riba nan, pone e baking powder den e sobrá di harinja i sifta nan. Pone e harinja den e manteca na crema, despues pone e fruta nan i ultimo e blanco di huevo bon bati. Pone papel huntá koe manteca den dos forma, basha i mezcla aden. Horna nan den forno suave un hora i mei.

### Bolo di marmol

Ta prepará dos mansa separá, un blanco y otro bruin.

Pe parti bruin ta toema lo siguiente :

½ lb sucoe bruin, 4 dol di huevo, ½ mushi lechi, 1 cucharrita extracto canel, ¼ lb manteca, ¾ lb harinja,

1 cucharrita baking powder, I cucharrita extracto clavo especie.

Pe parti blauco, ta toema lo siguiente :

½ lb sucoe blanco, 4 blanco di huevo, ½ mushi lechi 1 cucharrita extracto lamoenchi, ¼ lb manteca, ½ lb harinja, 1 cucharrita baking powder.

Ta bati e manteca koe sucoe na crema, pa toer dos mansa, despues ta agrega e huevo nan bon bati. caba e harinja koe e bakiug powder siftá, despues e extracto nan i ultimo e lechi, ta haci mansa firme.

Ta pone papel hunta koe manteca den un forma, ta pone un cucharra di e mansa blanco, i otro di e bruin, ta continua asina, te ora e mansa nan caba. Ta horne pa 35 minut den forno cayente.

**Bolo di mangel**

½ lb manteca, I lb sucoe, ½ pinchi lechi, ½ lb harinja ½ lb maízena, 7 blanco di huevo, 2 cucharritas baking powder, 1 cucharrita extracto di mangel.

Bati e sucoe i manteca na crema i sigi pone aden e ingrediente nan ariba, manera nan ta sigi otro, semper haci manera ta esplica caba den receta anterior nan, e blanco di huevo bon bati i ultimo e extracto di mangel y horne manera costumbra.

**Bolo La Reina**

1 lb manteca, 1 ½ lb harinja, ½ lb rasenchi picá, ½ lb cidra na pida, 1 kelki brandy, ½ cucharrita Baking powder, ½ cucharrita noten muscat, 1 ½ lb sucoe, 8 huevos, ½ lb grosellas seco, 1 kelki binja, 1 kelki crema, ½ cucharrita extracto rosa, ½ cucharrita extracto lamoenchi.

Bati e sucoe i manteca na crema, agrega es huevonan dos á dos.

Bati i mezclá 5 minut despues di cada dos huevos koe pone, agrega e harinja koe e baking powder siftá, despues e frutanan, un pa un, binja, brandy, crema i ultimo e extracto nan. Bati e mezcla bon. Hunta un papel koe manteca pone den un forma, basha e mansa aden i hinke den un forno modera pa 1½ hora.

### Bolo di Recepción

1 ℔ manteca, 1 ℔ sucoe, ½ ℔ grosellas, ¼ ℔ cidra (na dushi), 1 cucharrita baking powder, 1 cucharrita extracto di canel, ¼ mangel dushi, 10 huevos, 3 snechi casca di naranja na dushi, 1 cucharrita extracto di peper.

Bati manteca koe sucoe na crema. Agrega e huevo nau di dos a dos. Batié pa 5 minut después di cada dos, despues pone e harinja koe e baking powder siftá, caba e dushi uan, corta na pida chikítoe, mangel i extracto, haci un mansa suáve, pone den un forma furá koe papel huntá koe manteca. Horné den forno modera 2½ horas.

## Mostachones ta un clase di panlefi

NO CONOCE NA CORSOUW.

### Mostachon di nechi

½ ℔ mangel dushi machica, 4 ℔ stropi na punto di hala hilo, ½ ℔ di nechi tosta i mulá, 1 ℔ di panlefi mula fini, 4 dol di huevo, 1 ℔ manteca di vaca.

Mansa e ingredientenan bon, forma un pasta, mezclé koe e stropi na punto indica, i mezcla nan bon, pone papel den forma of plancha si kier trahe chiquito i hinke na forno fuerte.

### Bolo di chocolate

¼ ℔ manteca, 1 ℔ sucoe, ½ ℔ harinja, ½ koppi coffie cayente, 1 mushi lechi, 2 cucharritas baking powder, 2 cucharritas vanilla, 2 huevos, 1 ons di chocolate.

Bati e manteca koe e sucoe na crema, agrega e huevonan bon batí, despues e lechi.

Raspa e chocolati fini i pone den e koffie cayente; bira nan bon, i bashé poco a poco den e mezcla di manteca, sucoe i huevo.

Sifta e harinja koe e baking powder, pone den o mezcla, bira nan bon te ora e harinja keda completamente mezclá, despues pone e vanilla. Bashé den un forma huntá koe manteca. Pone den un forno moderá pa 40 minut.

Page
Missing
or
Unavailable

Page
Missing
or
Unavailable

Clarifica e sucoe i pone na punto di hala hilo, ta pone e mangel aden i dol di huevo nan bon batí. Ta pone toer riba candela, lage herbe algun minut i ta cushina e huevo, i ta babe otro bez, pero siu stop di batié, te ora bira manehable. Ta bashe riba un mesá di mármol, tapé koe servette i ta forma panlefi rondó, strooi canel mulá ariba.

### Bolo Imitacion di Patía

Parti Blanco.—1 ℔ sucoe, ½ ℔ manteca, ½ pinchi lechi, 2 cucharritas cremor tarta, 1 cucharrita soda, ¾ ℔ harinja, 8 huevos.

Parti Cora.—½ ℔ sucoe cora, ¼ ℔ manteca, ½ pinchi lechi, ½ ℔ harinja, 1 cucharrita cremor tarta, ½ cucharrita soda, 4 huevos, 6 ous raseuchi.

E parti blanco.—Bati e sucoe koe manteca na crema, después bashé den lechi. Pone cremor tarta i soda den harinja, sifta nan, i bashé den o mezcla, último e ocho huevo nan bon batí.

E parti cora.—Bati e sucoe koe manteca na crema despues agrega e lechi, caba e harinja koe cremor tarta siftá, después e huevo nan bon batí i último e rasenchi nan sin pipita. Usa un forma rondó manera patía. Pone un capa di e mansa blanco den bom di forma, después basha toer o mansa corrá ariba i último e sobrá di mansa blanco. Horné den forno moderá.

Despues koe ta clá blanché verde. Koe lo siguiente: Pone ½ ℔ sucoe den un weja, mezcla un cucharrita di esencia di spinacho of algun gota di extracto di pistacho. Si ta usa spinacho pone un cucharrita di agua di lamoenchi. Bati blanco di dos huevo koe e sucoe i blanché. Si uo por hanja sucoe corrá, usa sucoe blancoe i duné color koe un poco cochinila dirtí den poco awa.

### Bolo di Vanilla

1 ℔ sucoe, ¾ ℔ manteca, 1 ℔ harinja, 1 cucharrita extr: Vanilla, 1 koppi crema, 6 dol di huevo, 1 ½ cucharrita baking powder.

Bati e manteca koe sucoe na crema. Agrega e dol nan bon batí; despues e crema, e harinja koe bak-

ing powder siftá i e extracto. Haci un mansa suave, pone den forma, hinké na forno basta cayente pa 35 minut.

### Mostachones di Specerey

2 ℔ sucoe mulá fini, 1 ons di canel mulá fini, 24 clavos especie mulá fini, 2 ℔ harinja, i 18 huevos.

Ta mezcla toer e ingredientes nan den un weja, te ora mansa keda bon suave. Koe un cuchara ta sake pone riba papel den un plancha i horna nan.

### Bolo di Naranha

1 ℔ sucoe, ½ ℔ manteca, 1 ℔ harinja, 1 mushi lechi, 5 huevos, 1 ½ cucharrita baking powder, 1 cucharrita extracto naranha.

Bati e manteca koe sucoe na crema. Agrega e huevo nan di dos á dos. Batié 5 minut despues di cada dos ; caba agrega e harinja k'e baking powdor siftá, despues e lechi i extracto. Mezcla nan bon. Hunta un papel koe manteca pone den un forma basha e mansa aden. Hinké den forno moderá pa 30 minut.

### Mostachones Mejicano

2 ℔ mangel mulá, 2 ℔ stropi clarificá, 1 ℔ panlefi mulá, 2 ℔ canel mulá, 1 ons clavo siftá, 60 dol di huevo, ½ ℔ manteca di vaca, 2 ℔ miel virgen, 2 glas di binja.

Pone huntoe na candela e stropi i miél virgen, cushina nan na punto di hala hilo ; mezcla toer e sobrá di cos nan aden i keda bira nan te ora e mansa ta los for di weja. Laga e fria i traha figura na bo gusto. Strooi canel ariba nan.

### Bolo di Figo

3 dol di huevo, ¼ ℔ manteca, ½ ℔ harinja, ½ ℔ sucoe, 1 mushi lechi, 2 cucharrita baking powder.

Bati e sucoe koe manteca na crema. Agrega e lechi. Despues pone e harinja koe baking powder siftá i último e huevo nan bon batí. Bati toer e mezcla nan bon, parti e mansa den tres forma. horna nan

den forno moderá. Ora nau ta frio, pone entre nan e mezcla aki :

Pica huntoe 6 ons rasenchi i 6 ons figo. Bati blanco di e dos huevo nan koe a haci uso di nan dol pa e bolo, agrega ¼ ℔ di sucoe mulá fini, bati nan bon i despues mezcla e rasenchi i figo nan bon. Hunta e di mas ariba koe tres cucharras di sucoe fini bati koe agua di lamoenchi, hacié na un mansa moli.

### Bolo di Carent

1 ℔ harinja, 1 Cucharrita baking powder, 8 huevo. 3 ons dushi lamoenchi, 1 ℔ carent, ½ ℔ manteca, ½ ℔ sucoe, 1 kelki di brandi, 1 cucharrita canel.

Bati e manteca aparte, despues agrega e sucoe i bati nan dos na crema, agrega e dol nan di huevo bon batí ; bati toer o mezcla 15 minut. Despues pone den dje e carent, lamoenchi, canel i brandi. Bati e blanco di huevo bon bàti, bashé aden liberamente i e harinja koe e baking powder siftá. Pone den un forma huntá koe manteca, Horné pa 2 horas. Si poné den dos forma anto un ora so ta basta pa horne.

### Bolo di lamoenchi

½ ℔ manteca, 1 ℔ sucoe, 1½ ℔ harinja, 1 cucharrita baking powder, 1 cucharrita extracto lamoenchi, 7 huevo.

Bati e manteca koe sucoe na crema ; agrega e huevo na dos a dos ; despues di cada dos koe pone ta batié 5 minut te ora nan caba, despues ta agrega e harinja koe baking powder sifta, último e extracto di lamoenchi, ta mezcla nan bon. Pone un papel hunta koe manteca den un forma, basha e mansa aden, horne 40 minut den un forno modera.

### Bolo di biñja

1 ℔ sucoe, ¾ ℔ manteca, 1 kelki binja, ½ ℔ harinja, ¼ ons baking powder, 3 huevos.

Bati e manteca koe sucoe na crema. Agrega e huevo nan di dos a dos. Batié 5 minut despues di cada dos ; caba pone e harinja koe e baking powder

siftá i e binja. Haci un mansa suave i firme. Pone den un forma cuadrá i poco hundoe. Hinke den forno moderá pa 40 minut.

### Bolo di manteca

1 ℔ harinja, 1 ℔ sucoe, 1 ℔ manteca, 12 huevos, ½ glas di binja Jerez, 1 snuif di anis, 1 snuif di canel.

Bati e manteca koe sucoe ua crema. Despues agrega e huevo nan bati, caba e harinja siftá e anis, canel i ora nan ta bon bati, pa ultimo e binja, ta bolbe batié, i ta pone den un forma koe papel huntá koe manteca, ta hinke den un forno templa.

### Bolo di nechi

1 ℔ sucoe. ½ ℔ manteca, ½ pinchi lechi, 4 huevos, 2 cucharrita baking powder, 1 ℔ nechi mulá.

Harinja suficiente pa haci e mansa diki. Bati e manteca koe sucoe na crema, despues e dolnan di huevo bon bati, e lechi i e harinja k'e baking powder siftá. Caba e nechi i ultimo e blanco di huevo nan bon batí. Pone den un forma húnta koe manteca i horné ¾ hora den un forno moderá.

### Bolo di coco

¼ ℔ manteca, ¾ ℔ sucoe fini, 5 blanco di huevo, 1 mushi lechi, ½ ℔ harinja, 1 cucharrita baking powder.

Bati e sucoe k'e manteca na crema, mezcia toer cos manera e receta anteriornan ; pone blanco di huevo ultimo, despues ½ cucharrita di extracto vanilla of 10 gotas extracto di mangel marga. Pone mansa den diferente forma na capa i horna nan den forno di costumbre. Ora nan ta clá pone riba cada capa e siguiente composición aki :

Dos cucharras di gelatina mulá te ora e bira molí, despues ke dirti, pone 3 blanco di huevo bon bati, ¼ ℔ sucoe, 1½ koppi coco raspá, bati nan bon bati.

### Bolo Spanjó

Separá dol di 5 huevo for di nan blanco, bati e dolnan koe 3½ ons di sucoe mulá fini pa 15 minut. Usa un cucharra di paloe pa bati huevo.

Mula fini ½ lb mangel cascá i ¼ lb nechi, agrega nan den e sucoe koe huevo bati. Ultimo agrega e blanco di huevo nan bon bati, bashe mezcla den un forma huntá koe manteca, horné den forno moderá. Ora e ta clá, biré boca abau riba un sifte. Asina e fria hunté koe apricot jam. Cushiua ½ lb di sucoe fini, koe 4 cucharras di agua, na punto koe ta hala hilo. Doena e mezcla un color geel koe analin, pone agua di un lamoenchi aden i blancha e bolo koe e mezcla aki.

### Bolo francés

1 lb sucoe, ¾ lb manteca, ¾ lb rasenchi, 2 lb harinja, 4 ons crema, 4 ons aguardiente, ¼ lb mangel (limpiá), ¼ lb cidra na dushi (picá), 12 huevos, ½ cucharrita baking powder, 4 cucharritas binja. 20 gotas extr. mangel marga, 20 gotas extr. notenmuskat.

Bati e manteca k'e sucoe na crema. Agrega e huevo nan na dos a dos. Despues koe pone e tres promer dos, batié 10 minut, despues di cada otro dos 5 minut : caba pone e harinja k'e baking powder siftá ; caba e rasenchi, mangel, cidra, extracto crema, binja i aguardiente. Bati nan bon bati. Pone un papel huntá koe manteca den un forma bash'e mansa aden, hinké na fornó cayente pa 2 horas.

### Bolo Duquesa

¾ lb manteca, ½ lb sucoe, 6 huevo, 1 lb harinja, 1 cucharrita baking powder, 1 cucharrita extr. canela.

Bati e manteca k'e sucoe na crema, pone e huevo nan dos a dos manera ta explica adelante. Agrega e harinja k'e baking powder siftá, caba e extracto, basha e mansa den forma koe un papel huntá koe manteca. Pone den un forno cayente pa 30 minut. Ora saké for di forno hinké den ys.

### Bolo di Curacao

¾ lb sucoe, ½ pinchi lechi, 4 huevos, ¾ lb manteca, 1 lb harinja, ½ cucharrita soda disolve den lechi, 1 lamoenchi verde, su casca raspa i agua di dos lamoenchi.

Bati e manteca k'e sucoe na crema ; agrega e dol-

nan di huevo bon bati, e casca di lamoenchi, i mitar dje lechi, ½ lb di harinja i e soda disolve den lechi. Despues agrega e sobrá di lechi, otro ½ lb harinja, e blanco di huevo nan bon batí, liher i e agua di dos lamoenchi i extracto, mezcla nan bon. Horne manera costumbrá.

### Bolo di Jilea di manzana

½ lb manteca, 1 lb sucoe, ¾ lb harinja, 6 ons sucoe, 1 cucharrita manteca, ½ pinchi lechi, 4 huevo, 1 ½ cucharrita baking powder, 6 manzanas.

Bati 1 lb sucoe k'e ½ lb manteca na crema, agrega e huevo nan dos á dos manera ta esplica mas adelante. Pone e harinja k'e baking powder siftá den e crema, bati nan bon, despues e lechi, bati nan bon, haci un mansa firme. Horné den forno moderá. Mientras tanto e tá den forno, bo ta pone na candela e manzana nan cascá i cortá na snechi k'e 6 ons di sucoe, ora e bira moli, bahé for di candela i sifté don un sifte di las. caba pone aden e cucharrita di manteca. Ora e fria. Ta corta e bolo na capa i ta hunta e mezcla aki riba cada capa. i ta strooi sucoe ariba.

### Bolo di Capa simple

½ lb manteca, ½ lb sucoe, ½ pinchi lechi, 1 huevo, 1 ½ cucharrita baking powder, suficiente harinja pa hacié diki.

Bati e manteca k'e sucoe na crema i agrega e huevo bon batí, despues e lechi, caba e harinja k'e baking powder siftá, pa haci un mansa no mucho delegá. Pone e mansa den tres plancha huntá koe manteca i horna nan. Mansa di toer bolo di capa mester ta tan diki koe ora bo pone un cucharra pa biré e no sink de djé. Pone cualke dushi ó crema na bo gusto den e capa nan. (Forno cayente.)

### Bolo Capa Montaña blanca

½ lb manteca, 1 ½ lb sucoe, ½ pinchi lechi, 6 huevos (blanco), 1 lb harinja, 20 gotas extr: mangel marga, 1 ½ cucharrita baking powder.

Bati e manteca k'e sucoe na crema, i agrega e lechi i despues e blanco di huevo nan bon bati, caba e harinja k'e baking powder siftá, despues e extracto. mezcla nan bon ; pone e mansa den cuatro forma huntá koe manteca i pone nan den un forno cayente. Pone huevo bati koe sucoe manera di blancha, entre e capa nan.

### Bolo di Cinta

½ ℔ manteca, 1 ℔ sucoe, ½ pinchi lechi, 4 huevos, ¾ ℔ harinja, 2 cucharrita baking powder.

Bati e mantecu k'e sucoe na crema, despues e dolnan di huevo bon bati, mezcla nan bon, i pone e lechi. i despues e harinja k'e baking powder siftá. Ultimo e blanco nan di huevo bon bati. Basha e mansa den tres forma huntá koe mantéca. Pone den un di e tres mansa nan e siguiente cos nan aki :

½ ℔ rasenchi picá, ¼ ℔ dushi citroen picá. 2 cucharritas brandi of biña, ¼ ℔ carrent limpiá. 2 cucharritas stropi, ½ cucharrita canel.

Horna nan toer tres huntoe, ora nan ta bon, ta pone un di e capa lisa, huntá koe jilea na gusto. caba pone e parti di e mansa koe tin e fruta nan, despues bolbe hunte koe jilea y pone e otro capa di mansa i blancha e bolo.

### Bolo di Novedad

1 ℔ sucoe fini, 3 huevos, 2 cucharritas baking powder, ⅔ ℔ manteca, ½ pinchi lechi, harinja suficiente pa traha un mansa delegá.

Horna mitar di e composición aki na dos capa : i e otro mitar ta pone e cos nan aki aden :

½ cucharrita toer specery, ½ cucharrita canel, ½ cucharrita clavo especie, ¼ ℔ rasenchi picá, ¼ ℔ carent limpiá, ¼ ℔ dushi citroen picá.

Horna e composicion aki i pone meimei di e dos capa nan horná promé. Usa e moda aki pa blanché :

½ cucharrita manteca, ½ ℔ sucoe fini, 1 cucharra di lechi. Bati e manteca koe un poco di e sucoe, despues agrega e lechi i resto di e sucoe na poco poco, te ora

toer keda bon mezclá, e mezcla no ta keda mucho duro. pone ualke esencia aden, i blancha e bolo.

### Bolo di Ice Cream

Bati ¼ lb di sucoe fini koe ½ lb manteca na crema. Basha den 6 blanco di huevo bon batí, ½ pinchi lechi, añadi pocó á poco e crema di manteca bati koe ½ lb di harinja siftá. Agrega un glas di binja dushi i un poco di notenmuskat. Ora toer o ingredientes nan ta bon mezclá, batié te ora e bira lihér. Yena koppi huntá koe manteca dos tercera parti di e mansa i horna nan den forno bibo te ora e tuma color bruin. Ora nan ta bon, saca nan pone riba un sifte laga nan fria. Si nan ta bon haci i horná, nan ta keda fofo aden. Ta corta nan na dos, ta pone Ice Cream aden i sirbi nan.

### Bolo di Koffie

½ lb sucoe, ½ mushi stropi, ½ lb harinja, 1 huevo, 1 cucharrita clavo especie, 1 cucharrita soda, ¼ lb manteca, ½ mushi koffie, ½ lb rasenchi, 1 cucharrita canel fini, 1 cucharrita notenmuskat.

Bati e manteca k'e sucoe na crema, agrega e huevo bon bati. Keinta e koffie, agrega e soda, i ora e soda dirti, basha e koffie den e stropi; despues basha e mezcla den e manteca koe sucoe i huevo bati. Sifta e specery nan den e harinja, strooi un poco harinja riba e rasenchi picá sin pipita, basha e harinja den e mezcla, di último, e rasenchi, bati toer huntoe 5 minuut. Poné den un forma, horné ¾ hora. Por pone mas clase di dushi aden na lectores nan gusto.

### Bolo di Specery

½ lb sucoe, ½ pinchi lechi cortá, ½ lb rasenchi, 1 cucharrita canel fini, 1 cucharrita soda. ¼ lb manteca, ⅜ lb harinja, 2 huevos, ½ cucharrita clavo especie.

Bati e manteca k'e sucoe na crema, agrega e huevo nan bon bati. Disolve e soda den e lechi, i agregé den e mezcla. Sifta e specery nan den e harinja, añadié den e mezcla, i último e rasenchi. Bati nan 5 minut, bashé den un forma huntá koe manteca, hinké den un forno pa ¾ hora.

### Bolo di Rico

1 ℔ harinja, 1 ℔ sucoe, 1 ℔ rasenchi, 8 huevos, poco agua di Rosa, 1 cucharrita baking powder

Bati e manteca koe poco agua di Rosa, bon bati, mezclé den e ocho huevo nan, bon bati, dol 1 blanco separá, despues pone e sucoe, bati nan bon, caba e harinja koe e baking powder siftá, último e rasenchi labá i cortá na pida. Hunta diferentes formas chiquitoe koe manteca, yena nan na mitar k'e mansa, strooi poco sucoe fini ariba nan na momento koe ta bai hinca nan den forno.

### Bolo di Arroz

1 ℔ harinja di arrez, 1 ℔ sucoe fini, 8 huevos, 1 casca di lamoenchi verde raspá, 1 lamoenchi su agua.

Bati e huevo nan dol separá for di blanco; despues agrega o sucoe den e dol nan, bati nan bon, caba e harinja, despues e lamoenchi nan, casca i agua, i último e blanco di huevo nan bon batí. Bati toer e mezcla ½ hora. Pone den un forma huntá koe manteca, hinké den forno moderá pa 1 ½ hora.

### Bolo di Specery

¾ ℔ manteca, 1 mushi lechi, 4 huevos, 2 cucharritas baking powder, 1 cucharrita soda, canel, clavo especie, allspice i notenmuskat, 1 ℔ sucoe, ¾ ℔ harinja, 2 cucharritas cremor tarta.

Trahé manera costumbra.

### Bolo Carolina

1 ℔ sucoe, ½ pinchi rom di lechi of crema, 2 cucharritas baking powder, 5 blanco di huevo, ¾ ℔ harinja, 2 cucharras manteca.

Bati e sucoe k'e manteca na crema, agrega e rom di lechi of crema, i e harinja k'e baking powder siftá, último e blanco di huevo bon bati. Horné den dos forma pa ¾ hora den forno moderá.

### Bolo italiano pa usa atardi

¼ ℔ di manteca, 1 mushi lechi, 1 koppi di citroen, na dushi picá fini, 1 koppi di rasenchi picá fini, 1 kop-

pi di carrent pica fini, ½ lb sucoe, ¾ lb harinja, 3 huevo. 2 cucharritas baking powder, notenmuskat i canel na smaak.

Sifta e baking powder, notenmuskat i canel, i ora toer e otro ingrediente nan ta enteramente batí koe otro, agrega e harinja i ora o ta bon mezclá, bashé den un forma huntá koe manteca, horné den forno moderá di ¾ á 1 hora.

### Bolo di Cidra

¾ lb manteca, ½ lb dushi cidra cortá na snechi largo, 1 cucharrita baking powder, 1 lb harinja, 1 lb sucoe, 6 huevos, 1 cucharrita esencia di notenmuskat.

Bati e manteca k'e sucoe na crema, agrega e huevo nan di dos á dos, bati nan 5 minut despues di cada dos koe pone. Sifta e harinja k'e baking powder, bashé den e huevo, batí koe sucoe i manteca, despues pone e dushi di cidra i último e esencia. Haci un mansa firme, bashé den forma koe papel huntá koe manteca i lag'e horna 30 minut den forno moderá.

### Bolo di Stropi

½ lb manteca, ¼ pinchi lechi, ⅜ lb harinja, 1 huevo. ½ lb sucoe bruin, ¼ pinchi stropi, 1 ½ cucharrita baking powder.

Bati e manteca coe sucoe, agrega e lechi, huevo i stropi, mezcla nan k'e harinja siftá, k'e baking powder, haci un mansa i horné pa 40 minut.

### Bolo den 10 minut

⅜ lb di manteca, ¾ lb harinja, 1 cucharrita di baking powder, 4 huevo, ¾ lb sucoe, 1 mushi lechi, pone extracto di lamoenchi. Trahé mescos koe receta anterior nan.

### Bolo sin Huevo

¾ lb sucoe, ½ pinchi lechi, ½ cucharrita canel, ½ lb rasenchi, ¾ lb harinja, 1 cucharrita soda, ½ cucharrita notenmuskat

Disolve e soda den e lechi. Bati e manteca k'e

sucoe i agrega e lechi, saca pipita di e rasenchi, corta nan na pida chikitoe, strooi poco harinja riba nan. Sifta e polvo nan den e harinja, agrega den e mezcla, bati nan toer bon, despues agrega e rasenchi. Pone den un forma huntá koe manteca, horné 40 minut.

### Bolo delicado

6 huevos, 1 ½ mushi di crema, 1 ½ lb sucoe fini, 1 lb harinja, extracto di mangel na gusto di lectornan, 2 cucharrita baking powder.

Bati e huevo nan, dol i blanco, separá. Bati e dol koe sucoe, bon bati, agrega e crema, caba e blanco di huevo bon bati, despues e harinja k'e baking powder siftá, último e extracto di mangel. Poné den un forma, horné den un forno moderá pa ½ hora.

### Bolo di 1 huevo

⅕ lb manteca, 1 huevo, ½ cucharrita soda, ½ lb harinja, ¼ lb sucoe, 1 cucharrita vanilla, 1 cucharrita cremor tarta, 1 mushi lechi.

Bati e manteca koo sucoe na crema, agrega e dol di huevo bon batí, i vanilla. Mezcla e harinja, soda i cremor tarta, sifta nan i basha nan den e manteca koe sucoe bati i koe e lechi mezclá. Agrega por último e blanco di huevo bon batí. Poné den un forma smal i horné de un forno moderá pa ½ hora. P[illegible] pone 2 cucharrilas di baking powder na lugar dje soda i cremor tarta.

### Bolo Harlequin

⅝ lb manteca, 3 huevos, ¾ lb harinja, 1 lb sucoe, 1 mushi lechi, 2 cucharritas baking powder.

Bati e manteca k'e sucoe na crema; agrega e dol di huevo bon bati, ora nan ta bon batí atrobé, agrega o lechi. Strooi den e mezcla e harinja k'e baking powder siftá. Bati e blanco di huevo styf i pone den e mezcla i bati nan bon. Ora e ta bon mezclá, ta parti e mansa na cuatro parti igual. Larga dos parti keda color di e mansa. Docna uno color koe un ons di chocolate dirti, sin sucoe, e otro parti color roos, i horna nan, cada uno separá. Ora nan ta cla pone un parti

color di e mansa huntá koe dushi na gusto di lector nau, pone e roos, bolbe pone dushi, i pone e color di mansa atrobe, bolbe pone dushi, i último e color di chocolate. Blancha nan blanco.

### Bolo Itallano pa té

¼ ℔ mauteca, ¼ ℔ dushi citroen, ½ ℔ sucoe, 3 huevos, 2 cucharritas baking powder, notenmuskat i canel, 1 mushi lechi, ¼ ℔ jasenchi picú, ¼ ℔ carent limpiá, ¾ ℔ harinja.

Batí e manteca k'e sucoe na crema, agrega e lechi, despues e huevo nan boñ batí, caba e dushi nan i specery, ora nan ta bon mezclá, pone o harinja k'e baking powder siftá, mezcla nan bon, pone den un forma huntá koe manteca, horné den un forno moderá pa ¾ hora.

---

## Mansa pa Tert

Pone un kilo di harinja riba tabla, haci un boeraco meimei, pone 1 ℔ di reusel, 1 ons di saloe, 4 huevos i 2 glas di agua ; mezcla nan boñ te ora nau drenta e harinja bon i mansé koe mano, pone agua poco á poco segun é ta duroe. Doene dos vuelta noema no mas.

---

## Mansa pa Bollos

Si usa 2 kilo di harinja, ta toema 1 ℔ pa haci soerdé ; haci un boeraco den meimei di e harinja, pone 1 ons di soerdé koe a los koe agua cayente ; forma e mansa ; hoenta e mansa i poné bon tapá na un lugar cayente. Ora e soerdé á fermenta, koe ta conoce pa sobra el a bira dobbel di su grandura of tamaño, haci un boeracoe koe e sobrá di harinja i pone 2 ons di saloe disolve den poco agua, 1 kilog: di reusel i 12 huevo, mansa toer huntoe pa forma un mansa poco moli ; koe ta mansá dos bes ; si e sali muchoe duroe, ta añadi dos huevos mas. Ora e hanja e punto conveniente, ta mansé dos bes i ta pone e soerdé. Ta kibra e mansa na pida, pone un pida riba otro, ta bolbe uni nan na uno, ta repeti e operación aki tres bes, ta pone e man-

sa den un panja blanco i gestrooi koe harinja, extende riba e panja, laga e keda keto algún hora.

Ta traha bollo ora e forno ta casi cayente, ta toema un pida mansa, ta plate, ta pone su dos canto nan meimei, ta baci e operación dos bes, ta haei e mansa di mas na bola ; ta hundi su-meimei koe debe, ta pone un bolita chikitoe manera eorona, pone riba un papel huntá koe manteca, ta doré koe huevo batí, ta pone den forno menos cayente koo pa di pan ; durante 1 ½ hora si bollo nan ta grandi i ½ hora pa más chikitoe.

---

## Preparación di Soerdé

Toema ½ ℔ harinja, nn poco socrdé di cervés 10 gram, mansé koe agua lauw, teniendo kwidao pa e mansa keda moli ; pone na un lugar bastante cayente i lagé te ora e bira casi tres bes su tamaño. Mester mira pa e no fermenta di mas.

### Tert di Mangel

1 ℔ di mangel mulá fiui koe agua di rosa, ¼ ℔ sucoe mulá fini, 12 huevos (6 koe blancoe i 6 dol solamente). Bati nan bon batí, 1 cana rom di lechi, ¼ ℔ manteca i 2 cucharras di binja.

Bati toer e cos nan aki huntoe bon, strooi canel fini ariba i abau, pone den un mansa na capa, i horné hopi ora den un forno moderá.

### Tert di Nugá

Haci un mansa koe ½ ℔ harinja, loré i corté na forma di rengtji mas ó menos dos dede di ancho, uno mas chikitoe koe otro, ma k'e di último no bini más chikitoe koe un boca di un koppi di té. Awoor toema 1 ℔ di mangel dushi koe a laga para den agua herebé i kita nan easca, corta nan na repi smal, of mula nan fini koe un blanco di huevo. E mangel mulá fini ta mezclé koe ¾ ℔ sucoc fini, 10 dol di huevos, cásca di un citroen raspá, ½ ons di eoerazon di naranha, un snuif ni canel, elavo especie, i cardamon. E mezcla aki ta smeer e riba e mansa, i strooi mangel mulá fini

ariba, pone e rengtji, na un fel di mansa, no dobbel, pone nan den un plancha, laga nan horna. Ora nan ta bon, koe nan e fría, ta pone uno riba otro forma un Piramid i riba e último ta pone flor pa adorné.

### Tert di pruimen

Toema 1 ℔ di pruimen, saca nan pipita, laga nan cushina den binja, 1trooi dos buscoechi mulá fini aden, un poco canel fini i sucoe na bo gustoe, ora e ta bon pone den mansa laga horné.

### Tert di Appel

Toema ½ ℔ harinja, ¼ manteca, 2 ons sucoe, i 8 huevoe, 4 koe blanco i 4 sin blanco ; mezcla nan bon, na un mansa, i loré, cascá 10 of 12 appel cortá. saca nan pipita i coerazon, i pone nan cushina koe un poco agua di rosa i binja, i un poco canel fini ; bati tres huevos mas koe dos cucharras di sucoe fini ; baslié den e appel cushina ; toema un cuarta parte di e mansa : loré mashar delegá, pone e appel cushina den e otro tercera parti di mansa. koe ta poné den e forma segun su tamaño i tapa koe e otro cuarta parti di e mansa e mezcla di appel, poné den forno lagé horna.

### Otro tert di Appel

Cushiná algun appel zuur na un papa ; bati 4 hueuos, 4 buscuchi mulá fini, un poco manteca, sucoe na smaak di lector, canel fini, aguo di naranha, i un cucharrita di agua di Rosa, mezcla nan bon i pone den mansa manera ta explica mas adelante.

### Otro tert di Appel

10 appel. ½ lamoenchi, su agua i su cásca, ½ ℔ sucoe, agua.

Cascá e appel nan y escoge 4 di mas grandi, saca nan coerazon sin parti nan. Pone e 4 nan den un cacerol koe ½ agua di e ½ agua di lamoenchi, e ½ casca di e ½ lamoenchi raspá i ½ di e sucoe ; pone agua casi pa tapa nan, i herebé nan poco á poco, te ora e ta cerca clá. teniendo e appel nan hinteer. Corta e 6 appel so-

brá na pida i pone nan riba candela den un weja se pará e ½ agua di lamoenchi, ½ casca raspá i e ½ sucoe sobrá i un poco agua. Cushina nan na un marmelada, agrega poco manteca, i pasé pa colador. Pone mansa den forma, yena su bom k'e marmelada, i pone e appel hinter nan, uno na cada cuarto for di otro den e marmelada i yena e espacio koe ta keda den nan koe e saus. Pone repi di mansa cruzá ariba, tapa e espacio separaudo e cuatro appel nan i hinké den un forno lihér. Ta un tert masjar delicado ta sirbie koe crema.

### Tert di Lamoenchi

1 lamoenchi grandi, 2 huevos ½ ℔ sucoe, ½ pinchi agua.

Raspa casca di e lamoenchi i agregé den e agua di lamoenchi, pone sucoe. Bati nan bon, añadi e agua, i e huevo bon bati. Pone den mansa manera ta explica adilanti. Horné 15 minut.

### Tert di Crema di Coco

2 huevos, 1 pinchi lechi, 1 ¼ ℔ sucoe, 1 snuif di notenmuskat, 1 snuif di saloe, 1 coco chikito raspá.

Bati e huevo nan k'e sucoe, te ora e bira liher; despues agreg'e lechi, coco i saloe. Pone mansa den forma, bash'e mezcla manera toer otro.

### Tert di Crema

1 pinchi lechi, 2 cucharras di maizena (scars), 2 huevos, 3 cucharras sucoe fini, ½ cucharrita saloe, ½ cucharrita manteca, vanilla na gusto.

Separa e blanco nan di huevo for di nan dol, bati e dol nan lihér, i pone den nan, un poco di e lechi frio. Pone maizena den un koppi, basha bastante lechi pa los e maizena enteramente, i biré te ora e keda completamente mezclá. Pone e resto di lechi den un baño maria lag'é herebé. Pone mezcla di maizena i di huevo huntoe, bira nan bon, i ora e lechi ta herebé, agrega e mezcla aki aden. Biré te ora e bira diki, agrega e sucoe, saloe, i manteca, i lag'é cushina 4 mi-

nut. Bahé for di candela, i ora e ta parcialmente frio, agrega e vanilla. Pone e mansa den forma, hinka den e forma un forki tres of cuatro bes, horna e mansa so. E boeraco nan hací k'e forki den e mansa ta pa kité di blas meimei. Ora e mansa ta clá, saké for di forno, lag'e fria un poco, poné den un tayó ; anto yena e crema aden. Bati un blanco di huevo koe sucoe, tapa su ariba, i strooi coco raspá rib'e sucoe, hinké un rato den forno lag'e seca. Si lector nan kie por laga e coco sin pone.

### Tert di Peach na bleki.

1 musji agua, 1 musji hugo di Peach, ½ ℔ manteca, 2 huevos, ¼ ℔ sucoe, 2 cucharras maizena, ½ cucharrita saloe, Peach.

Los e maizena k'un poco di e agua, bati e dolnan di huevo liheramente, k'e sucoe, i agrega nan den e maizena. Pone e sobrá di agua riba candela, i ora e herché, basha e mezcla di maizena aden, koe ta bira diki un bes : agrega e manteca, saloe, sucoe i hugo di peach, cushina nan dos minut, i bahé for di candela. Pone mansa den un forma, pone e Peach, i basha e mezcla cushina ariba.—Hinké na forno, ora e ta clá, tapa su ariba koe blanco di huevo bati koe sucoe, i pone seca den forno. Por usa Peach fresco tambe, anto ta pone agua pa lugar di hugo.

### Tert di Chocolate

1 mushi lechi, ½ ℔ sucoe, 3 huevos, 2 cucharras chocolate raspá lini, ½ cucharrita saloe, vanilla na gusto.

Bati e dolnan di huevo lihér, i agrega dos cucharras di lechi. Keinta e chocolate k'e sobrá di lechi, pon'e saloe i sucoe, i ora nan ta hopi cayente, agrega e dolnan di huevo. Laga nan cushina dos minut, bahé for di candela, i ora é ta casi frio, agrega e vanilla. Pon'e mansa den forma, bash'o mezcla i horné 25 minut den forno liher. Tapa ariba koe blanco di huevo bati koe sucoe.

### Otro Tert di Mangel

3 huevos, ½ lb mangel cascá i mulá, ¼ lb sucoe. Bati e dolnan di huevos na crema, agrega e sucoe, i bati nan koe forzá. Agreg'e mangel, mezcla nan bon. Pone den forma koe mansa, horné algun minut. Bati blanco di huevo koe sucoe pone ariba, seké na forno.

### Tert di lechi Crema

2 huevo, ¼ lb sucoe, 1 snuif di saloe, 1 snuif di noteumuskat, 1 snuif di canel, lechi.

Bati e blanco nan di huevo i dol huntoe. Bira e specery i saloe den e sucoe, pon'e sucoe k'e huevo den un cos koe ta carga tres mei pinchi, basha lechi yen'e cos. Poerbé, si tin moster di mas sucoe pone aden. Pone mansa den forma, bash'e mezcla, i horné den un forno algo mas koe moderá pa 45 minut. No mucho cayente pa haci e mezcla herebé. Na último hinca un forki aden, si e sali limpi e ta bon; ma si e sali sushi di lechi e no ta bon.

---

## Jilea di guyaba

Herebe guyaba, ta midi e agua koe a herebe e guyaba aden un pinchi pa un liber di sucoe. Pone na candela cushina te ora e tuma punto.

### Tert di Crema di lamoenchi

Basha 1 mushi di lechi riba 1 mushi di pan mulá fini of buscuchi: awor bati dos eucharras di manteca koe ¼ lb di sucoe, despues añadi dos dol di huevos, casca di un lamoenchi raspa toer e parti geel, i su agua, despues e pan koe lechi, i último e blanco di huevo. E tert aki ta excelente hací sin mensa. Hunta o forma koe manteca; i pone toer rond di e forma i den su bom coerazon di pam mulá fini, diki di un mansa mas ó menos; i basha e mezcla, horné 25 minut den un forno moderá. Strooi riba dje mezcla, un capa di pam mulá fini també. Ora e ta trahá di es manera aki, ta sirbié koe un cuchara, pasobra e no ta keda para koe su forma manera uno di mansa.

### Tert di Crema di lamoenchi Nº 2

Mezcla un cucharra di corn-starch of maizena koe ½ lb sucoe. Basha un mushi di agua herebé ariba, batié poco á poco ; i laga e cushina 3 minut. Bahé for di candela, pone den dje un cucharra di manteca, despues agrega casca raspá di un lamoenchi (e parti verde of geel) i su agua i último e blanco di un huevo bon batí. Pone den capa di mansa manera costumbre i horné. Algun hende trabadornan di tert, ta pone e mansa di ariba, na strepi, lugar di toer un capa henter. Pa haci e tert más rico, usa dol di 4 huevos i blanco di dos. Bati e otro dos blanco styf i agrega un cucharra di sucoe fini i un cucharrita di agua di lamoenchi ; hunta riba e tert ora e ta clá i pone na forno p'e seca, na e caso aki no ta pone e capa di mansa di ariba.

### Tert di Anasa

Mezcla 2 koppi di anasa picá fini of raspá koe 2 cucharras di cocrazon di pam mulá fini, ½ lb di sucoe, ½ koppi di agua i 3 huevos bon batí.

Si bo no kie usa un capa di mansa pa su ariba, reserva blanco di dos huevo, bati nan enteramente i pone un cuharrita di hugo di anasa i dos cucharras di sucoe fin. Orá e tert ta clá, i cayonte, ta hunta ariba e huevo bati, i lagé den forno abri te ora e huevo seca, má no bira bruin.

### Tert di fruta seca

Manera appel, pruimen, abricos, pera etc., koe toer por haci excelento tert si nan ta bon i propiamente prepará pa pone den capa di mansa. E fruta mester ta examina i labá, despues di esai, pone agua ariba dje pa tapé, i laga e para 12 hora. Despues cushiné poco á poco al menos 2 hora den e mes agua ;—15 minut promé hacié, bo ta pone sucoe na bo gusto ; i laga e sucoe cushina den e fruta. Ningun fruta mester di agrega algun esencia, salvo appel ; koe esaki stoba un poco clavo especie, of pida palo di canel, of casca di lamoenchi of naranha, saca e especie, ora bahé for di

candela. Ta poné den mansa manera costumbre i horné.

## Pudding di Appel

Pudding di appel.—Pone den bom di un tayó di tamaño moderá, tanto appel cascá koe por ser arreglá sin ta gepakt. Mezcla 5 cucharritas di harinja trigo, un snuif di saloe i 1 pinchi lechi, basha e lechi poco á poco riba e harinja, i biró constantemente. Bati separadamente 3 dol i 3 blanco di huevo, i agrega promé e dol i despues e blanco bon bati. Basha nan un bes riba e appel, i horné 1 hora den forno moderá. Sirbié koe sucoe i crema, un saus duro, of stropi.

Pa variedad, por pone sucoe, i especie ora ta pone e appel i ¼ ℔ sucoe por ta mezclá den e harinja promé mezcló koe e lechi.

## Appel di lechi crema

Cushina 1 ℔ di appel cascá i parti na cuatro den un koppi di agua. Ora e birá moli, tira den dje agua di un lamoenchi i parti di su casca raspá; of si e appel nan ta mucho zuur, agrega un cucharrita di canel, of un snuif di notenmuskat raspá. Bati den e appel dos cucharras di manteca, 3 di sucoe, i dos koppi di coerazon di pam mulá fini. Bati dos huevo bon, i agrega nan den e mansa i bashé den e tayó di bleki. Horné ¾ hora ; si bo kie pa e forma un casca diki, tapa e pudding koe otro tayó. Sirbié koe saus duro of líquido of koe sucoe i crema.

## Merengne di Appel

Cushina 1 ℔ di appol zuur, i agrega agua di 1 lamoenchi i parti di su casca raspá, huntoe koe sucoe na gusto. Sifta e appel den un colador i poné den un tayó di bleki. Bati 4 blanco di huevo styf, agrega koe 1 cucharra ½ ℔ di sucoe fini i 1 cucharrita vanilla of extracto di lamoenchi. Hunta e mezcla akí riba e appel, i pone e pudding den forno pa e bira bruin poco á poco, despues poné na un lugar p'e bira frio ma-

nera Ys. E dol di huevo nan por ta usá, koe adición di 1 huevo hinter, pa haci un crema caramela den 1 koppi un dia promé, amenos, si mester di nan e mes dia.

---

## Pudding di Crema

Tin diferente disert ta hiba e nomber aki, i tambe pudding di crema merengue, i toer ta excelente. Cada uno ta tan sencillo na forma koe qualke señora di cas koe tin menos experiencia no ta hanja ningun dificultad pa traha nan.

### Pudding di Crema Nº 1

Dirti den 1 pinchi lechi 1 cucharrita di manteca, despues bira aden 3 cucharra di sucoe ; despues agrega 1 notenmuskat raspá ef lamoenchi i dol di 3 huevos bon bati. Bati e blanco di huevo styf, bashé aden i bira e pudding liberamente, despues poné den un tayó di tert huntá koe manteca i yena koe coerazon di pam mulá fini diki di un capa di mansa ; strooi riba e pudding tambe un capa di coerazon di pam i horné te ora e bira duro. No tin mester di saus.

### Pudding di Crema Nº 2

E pudding aki por ta tené diferentes siman i comé koe saus duro of frio.

Raspa ½ notenmuskat riba ½ lb di sucoe, i batié den 1 pinchi di lechi. Awor basha deu 1 koppi di coerazon di pam mulá fini, i laga nan para hinter un anochi. Mainta strooi den bom di un forma huntá koe manteca 2 cucharras di sucoe, i pone un capa di fruta consistiendo di 1 cucharra di carrent labá, 1 di rasenchi picá sin pipita, i 1 dl citroen na dushi cortá na snechi delegá ; despues hunta riba e fruta nan un capa di crema, bolbe pone sucoe, otro capa di fruta, sigi tres bes mescos, último capa mester ta crema. Horné den forno manso 2 horas. E forma di pudding mester ta chikito i hundo, grandura di un cana. Si bo kie pa forma un capa duro ariba, tapa e forma koe

tapadera i ponė den un bleki koe agua cayente e prome hora, of basha 3 cucharra di leehi riba dje.

### Pudding di Merengue

Mezcla ½ cucharrita di saloe i 3 cucharras di sucoe fini, koe 4 cucharras di harinja trigo. Basha aden ½ koppi di lechi toemá for I caña i machica nan te ora no keda ningun scumá ni blas, despues basha e sobrá di lechi poco a poco adėn. Bashė den un baño maria, koe tin agua herebė laga e cushina, birando to ora e harinja ta completamente cushiná, 10 minut ta suficiente. Tene clá 4 dol di huevo bon bati koe blanco di uno ; den cual basha un poco cucharra di e mansa cayente ; despues, koe a baha e baño maria for di candela, basha e huevo aden te ora e contenido keda na un crema diki, pero no herebė. Pone 1 cucharrita vanilla, 1 glas di sherry of cualke otro extracto, i bashė den un colador di soppi den un forma di pudding. Bati e tres blanco di huevo sobrá styf i koe 3 cucharras di sucoe i 1 cucharra di agua di lamoenchi i bashė riba e pudding i ponė den forno pa 20 minut, laga porta di forno habri i bira e forma rondó, e forno no mester ta mucho cayente. Pone jilea of cualke dushi riba e Pudding.

### Pudding di Sneeuw

Esaki especialmente ta un desert mashar atractivo i delicioso. Pone dirti ¼ cabita di gelatina 2 horas den 1 koppi di agua frio, despues basha 2 koppi di agua herebė aden, agua di 2 lamoenchi, 1 ℔ di sucoe, i si bo kie 1 glas di binja Sauterne. Sifta toer e mezcla den un forma, i pone na un lugar frio, lage keda un hora, ma no lugar mucho frio koo por euaha e gelatina. Tene clá 4 blanco di huevo bon bati, i bashė na cucharra, den e gelatina, despues bati e preparacion p'e bira scuma duro, poné den uno of mas forma muhá koe agua frio, i pone riba Ys p'e cuaha ; na mes tempo pone 1 caña di lechi herebė. Asina koe e lechi keinta, pone 1 snuif di saloe den dje i 2 cucharras di sucoe of mas si bo kie. Tan pronto koe e lechi herebė, saca algun cucharra pone den 4 dol di huevo bon

bati, mezela nan bon, bashé den e sobrá di lechi. Baha e weja un bes for di candela, keda bira e mezcla te ora e bira diki manera crema, pero no laga e herebé; pasobra esai por hacié cuaha i bira mucho diki. Ultimo, agregá un eucharrita di cualke extracto i un kelki di sherry, brandy, rom, of dos di cualke likeur. Por herebé den e lechi, casca di lamoenchi of naranha raspá, un bontji di vanilla of cualke extracto koe bo kie, promé koe pono e dol di huevo aden. Pone e saus un banda lagé fria i bashé rond di Pudding su compot.

### Pudding di Sneeuw di Naranha

Esaki ta trahé mes cos koe es un di sneeuw, excepto koe e parti delegá geel di un naranha su casca ta herebe 5 minut den e agua koe ta bai basha riba e gelatina pa dirtié, i por pone agua di 4 naranhas zuur na lugar di lamoenchi. Ta bati e gelatina manera ta esplica den e promé receta, i ta sirbi e Pudding koe saus di crema. Ta pone riba e Pudding cualke fruta na dushi of jilea.

### Pudding di Maizena

Pone 2 weja riba candela, cada un koe 1 pinchi di lechi, i disolve 2 cucharras di maizena den un poco di un di e lechi nan promé herebé. Ora e lechi den weja ta clá pa herebé, agrega 2 cucharras di sucoe i 1 snuif di saloe i despues e maizena. Herebé 8 minut birando continuamente, despues agrega blanco di huevo i tene e pudding herebe 3 minut, te ora e ta clá pa bashé den su plato di sirbié. Awor bati e dolnan di huevo, completamente, i bati nau, koe ½ ℔ sucoe fini i 1 snuif di saloe, den e otro pinchi di lechi cayente. Tan pronto koe e mezela bira diki (e no mester herebè) bahé for di candela: agrega 1 cucharrita di vanilla of extracto di lamoenchi of poco notemuskat raspá: i pone den cos di saus. E pudding aki i su saus ta tan bon frio como cayente: di hecho mucho hende ta preferé frio.

Por haci un cambio mashar agradable den e rece-

ta aki, cushina un koppi di coco raspá den lechi koe cornstarch.

## Saus pa Pudding i otro desert

SAUS DURO.—Tene clá un weja lauw no cayente, i ponc den dje ½ lb di sucoe fini, ⅓ lb di mantecá, 1 cucharrita vanilla of cascá di lamoenchi raspá, of poco notcnmuskat raspá, i 1 cucharrita di canel, i bati nan na crema. Regla e saus den un tayó i ponc fria te ora mester di dje. E saus aki por usé koe pudding cayente of cualke otro sorto.

BRANDY SAUS.—Bati ¼ lb di manteca koe ¼ lb di sucoe i agrega 3 cucharras di brandy. Pone e weja den un bleki .koe agua cayente of riba boca di un ketel, i bira e contenido na un crema ; bashé den un cos di saus, raspa poco notcnmuskat ariba i mandé mesa. A menudo ta usa binja na lugar di brandy, pero dobbél cantidad

SAUS DI CREMA.—Bati ¼ lb manteca te ora e bira lihér, basha aden poco á poco ¼ lb sucoe fini : agrega 2 cucharras di lechi i 2 di rosewater. of algun liquido di gusto. Si ta usa notcnmuskat, 1 cucharrita di vanilla, of lamocnchi etc : e requecito 2 cucharras di liquido mester ser hací koe lechi. E saus por ta haci na capa ó diki ó cualná, i e por ta haci liso keintando e don un weja koe agua cayente ; sirbié un bes. Si ta preferé frio, despues koe keinté i mezclé, poné den un weja di agua di Ys y batié liso ora o bira frio.

SAUS DI FRUTA.—Machica un cana di fruta hechoe. batié, sifta ½ lb di sucoe riba e fruta i pone na un lugar ; si o fruta ta mucho dushi, ta pone menos sucoe. Mas of menos 10 minut promer koe ta bai usa e saus. poné riba candela, biré constantemente ; ora e ta cerca herebé, bashé rondó di e pudding, poné den un tayó hundoe. Si e forma di herebé e pudding tin un pyp meimci, di mes ta bini un boeraco den e pudding i csai ta yené koe saus.

## Koeki di Chocolate

1 ons di chocolate raspá, 1 ℔ di sucoe, ½ ℔ manteca, 2 huevos, 1 cucharrita di soda, ½ mushi di lechi, harinja suficiente pa traha mansa.

Dirti e chocolate i e manteca huntoe, agrega e sucoe, huevo nan bon batí, i e lechi, koe a disolve e soda aden. Agrega suficiento harinja pa lora e mansa delegá, corté na forma of figura koe bo kié, blancha e koeki manera Bolo.

---

## JOMBI

1 ℔ di sucoe, 1 ℔ manteca, 1 ½ ℔ harinja, 4 huevos, 1 cucharra di Brandy.

Bati e sucoe k'e manteca na crema i agrega e huevó nan bon batí, despues e brandy i e harinja siftá. Lora e mansa, strooi sucoe fini ariba tablá pa kité di pega i horné liher. E koeki nan mester ta mashar moli ora ta lora nan.

### Otro Jombi

3 huevos, ½ ℔ sucoe, ⅔ di ½ ℔ manteca, 3 cucharras di lechi, 2 cucharritas baking powder, 1 cucharrita notenmuskat. Harinja suficiente pa haci e mansa.

Bati e manteca koe sucoe na crema i agrega e huevo nan bon bati, despues lechi, harinja koo baking powder i notenmuskat siftá huntoe. Bo por usa anysaad na lugar di notenmuskat. Strooi sucoe riba e mansa, promer corté na koeki pasa e rol ariba liheramente.

---

## Koeki di Egember

½ ℔ sucoe, ½ ℔ manteca, 1 mushi stropi, 1 kelki di vinager, 1 cucharrita saloe, 1 cucharrita soda, 1 cucharra egember na polvo, 1 huevo, harinja suficiente.

Bati e sucoe koe manteca na crema, agrega e huevo bon bati, e saloe i egember, mezclá nan bon. Disolve e soda den e vinager, basha e vinager den e stropi, i bashé den e mezcla. Bati toer huntoe bon batí i

pone suficiento harinja pa lora e mansa delegá, corté na koeki i horna nan den un forno bibo.

### Otro koeki di Egember

1 pinchi stropi, ½ lb manteca, ¼ lb sucoe, ½ koppi agua, 1 cucharrita di egember, 1 cucharrita di soda, ½ cucharrita di saloe, harinja suficiente.

Pone e ingrediente nan mes cos koe promé receta, disolve e soda den e agua frio. Lora o mansá delegá, peró no koe e por pega na tabla. Corté na koeki i horné den forno bibo.

### Koeki di Seur

Toema ½ lb harinja, ½ lb mangel, ½ lb manteca dirti, ½ cucharrita canel i 8 á 10 huevos ; mezcla i bati e cos nan aki huntoc, traha koeki afor, i horna nan.

### Koeki di Pam

Toema 2 pam, corta nan casca, laga nan drumi den lechi, despues primi nan saca e lechi ; toema 6 huevos bon bati, ¼ lb manteca dirti, poco rosewater, 1 snuif di canel, sucoe na bo gusto, mezcla toer huntoc, bati nan bon, pone den forma, hinke na forno.

### Koeki di Speceri

Toema 1 lb harinja, ½ lb manteca, ½ lb sucoe, 1 cucharrita canel, ½ cucharrita notenmuskat, ½ cucharrita clavo especie, 8 huevos i suficiente soerdé, machicá koe lechi : bati toer e mansa koe lechi dushi, forma un mansa, hacié na koeki, horna nan.

### Koeki di Caballero

Toema ½ lb harinja, ½ lb manteca, ¼ lb carent, un poco mangel mulá, 1 snuif di canel, notenmuskat, rom di lechi i soerdé : mezcla nan huntoc, laga e rys, trahé na koeki, strooi sucoe ariba, poné na forno.

### Koeki koe Mangel

Bati 6 buscuchi, fini, pone nan muha den lechi ; bati 6 huevos, ¼ lb mangel mulá fini, koe poco agua di

rosa, notenmuskat, sucoe na bo gusto, canel, i . . manteca dirti. Mezcla nan bon, pone den un forma huntá koe manteca, strooi buscuchi mulá ariba, hink. na forno

### Koeki sin huevos

Toema ½ lb manteca, 1 lb sucoe, 1 mushi lechi, cucharrita di soda, 2 cucharritas cremor tarta, 1 cucharrita notenmuskat. Harinja suficiente pa hac. mansa styf.

Bati e manteca i sucoe na crema, agrega e lechi, soda, notenmuskat, cremor tarta. Sifta e harinja agrega suficiente koe por haci un mansa mas moli posible, loré i corté na forma ó figura na bo gusto. . . né liher.

### Koeki di Sucoe

½ lb sucoe, ½ lb manteca, 2 huevos, 1 kelki pa binja ni lechi, 2 cucharritas baking powder, harinja suficiente.

Bati e manteca koe sucoe na crema ; bati e huev. nan liher i agrega nan den e sucoe koe manteca, bati nan bon ; despues agrega e lechi. Sifta e harinja koe e baking powder huntoe, i bai poniendo te bo forma un mansa koe por lora. Pone e mansa riba un tabla koe harinja gestrooi, loré delegá, despues corta e mansa na forma koe bo kie, dip nan den sucoe mulá fini i horna nan den un forno bibo.

### Otro Koeki di sucoe

2 huevos, 1 lb sucoe, ¼ lb reuzel, 1 mushi lechi, 1 cucharrita notenmuskat, 3 cucharritas di baking powder, 1 snuif di saloe. Harinja suficiente.

Bati e manteca, reuzel i sucoe huntoe, i agrega e huevo nan bon batí, e saloe i notenmuskat. Sifta e harinja koe e baking powder, agrega suficiente pa haci un mansa koe por lora. Lora e mansa manera costumbra, corté na forma ó figura na bo gusto i horna nan.

### Koeki di Crema

1 pinchi crema, 3 huevos, 2 cucharritas soda, 1 ℔ sucoe, 4 cucharritas cremor tarta, ½ cucharrita nuez moscada, ½ cucharrita canel. Harinja suficiente pa haci mansa diki. Pone e ingrediente nan huntoe na e mes manera koe ta indicá más adilanti i horné den forno bibo.

---

## Buscuchi Italiano

Toema ½ ℔ harinja, ½ ℔ sucoe fini mulá, 6 huevos bon bati, anyzaad mulá, i 1 cucharra di soerdè: trahá koe un poco lechi lauw, haci un mansa koe nan toer, laga e rys: ora e rys bon, hunté koe dol di huevo, i poné den plancha laga e horna, ora e ta clá, corté na buscuchi.

### Buscuchi Parisién

Pone den un weja ½ ℔ sucoe mulá fini, 4 dol di huevo, 2 cucharritas agua flor di Orange, mezcla nan bon, agrega ½ ℔ manteca dirti, 6 blanco di huevo bon bati, ⅜ ℔ harinja ¼ ℔ di batata siftá, mezcla nan bon, hunta un forma koe manteca, bashé aden, laga e horna ¾ hora den forno suave.

### Buscuchi di confite

Bati 8 dol di huevo, ½ ℔ sucoe, poco agua di Orange, i 4 cucharras di marmelada, sifta nan bon; pone poco casca di citroen na dushi cortá chikito, bati blanco di e 8 huevo, mezcla toer huntoe na un mansa, pone den un caha di papel huntá koe manteca, strooi sucoe ariba i hinkè na forno.

### Buscuchi di Savoya

Toema 6 huevos, ½ ℔ harinja, ¾ ℔ sucoe mulá fini. Separa e dol nan for di blanco, bati e dol nan koe sucoe, i e blanco nan separá na sneeuw, mezcla enseguida e harinja; haci e seca un poco na forno abri, pone casca di citroen raspá ariba. Hunta e forma koe manteca, basha e mezcla aden i horné den forno suave.

### Buscuchi di familia

Toema ⅜ ℔ harinja siftá, ¼ ℔ manteca, 1 snuif di saloe, ½ glas di agua, pone na reserva otro ½ glas di agua koe ta bai bashando poco á poco durante e operacion. e pasta mester keda lisa ; laga e para un hora, baha e mansa, corta buscuchi forma of figura na bo gusto, hinka nan den huevo, pono den plancha, hinka na forno ½ hora.

### Buscuchi di Curaçao

1 ℔ harinja, ¼ ℔ manteca, ½ litro di lechi, 1 cucharra scerdé di cervez, 1 snuif di saloe.

Mansé ariba un tabla, te ora e mansa abri ; hunta un plancha koe manteca, strooi harinja, lora e mansa, lagé rys : ora e rys bon, strooi sucoe, muhé koe poco lechi, hinké na forno.

### Buscuchi di Batata

Pone cushina 12 batata, cascá nan cayente, pone nan den un térein koe ¼ ℔ di manteca, 1 glas di lechi, saloe, i peper. Machica toer huntoe : pone e mezcla den un cos huntá koe manteca na candela, haci e mansa dos dede plat koe un cuchioe, pone horna 10 minut.

### Buscuchi pa desayuno

¼ ℔ manteca, ¼ ℔ sucoe, 3 huevos, ¾ cana lechi, 1 ⅜ ℔ harinja, ¼ ℔ harinja funchi, 5 cucharritas baking powder. Bati manteca i sucoe na crema, e huevo nan bon batí, ora nan ta bon mezclá strooi e harinja poco á poco aden, bruha nan bon, poné den forma, hinka na forno.

### Buscuchi di Agua

½ ℔ harinja, 1 cucharra sucoe, 1 cucharra lechi, ½ ons manteca.

Machica e harinja koe e manteca, agrega e sucoe i lechi, haci un mansa styf koe awa, loré bon pa 10 minut, despues loré más delegá koe ta posible, corté na forma rondó, pik nan koe un forki i horna nan den

un forno moderá pa 10 minut, te ora nan toema un color bruin cla.

### Biscuchi pa Jueces

6 huevos, ½ ℔ sucoe, 1 cucharra alcaravia, ½ ℔ harinja.

Bati e huevo nan so pa 5 minut, despues mezcla e sucoe, bati nan dos 10 minut, agrega e alcaravia i harinja, mezcla nan bon, druppel un cucharra di e mansa riba papel, hacié alto na su centro, strooi sucoe ariba i horná nan den forno cayente pa 10 minut.

### Buscuchi Scharló

3 huevos, 1 ons di casca naranha na dushi, 1 ons sucoe mulá fini, 2 ons mangel dushi.

Bati e tres blanco di huevo na sneeuw, pone aden e sucoe, naranha cortá chikitoe i mangel mulá fini. Bati e mezcla te ora e bira styf, si e no bira basta styf, agrega mas mangel i sucoe, pone papel den un plancha i saca un cucharrita di e mansa pone ariba, forma alto na su meimei, hinka nan den forno te ora nan toema color bruin clá.

### Kocki di Pinda

1 pinchi di pinda, mulá fini, 2 cucharras manteca, ½ ℔ sucoe, 3 huevos, 2 cucharritas lechi, 1 snuif saloe.

Bati e manteca i e sucoe na crema, agrega e huevo nan bon batí, pinda i otro ingredientenan i suficiente harinja pa haci un mansa suave, koe por lora. Loré bon i corté forma na bo gusto, horna nan den forno moderá.

### Buscuchi na forma di Cartji koe nomber

¾ ℔ di sucoe, ½ ℔ manteca, 1 dol di huevo, 1 koppi lechi cortá, 1 cucharrita soda, ¾ ℔ harinja, 1 cucharrita extracto lamoenchi i 1 blanco di huevo bon bati.

Haci un mansa manera ta explica mas adilanti. Traha cos di blancha di chocolate, pone den un peperreshi i scirbi nomber na bo gusto riba nan.

---

## Trahamento di dushi

MÉTODO PA HACI STROPI, clarifiké i duné punto.— Pa un stropi ta na mitar punto ta pone dos parti di sucoe tres di agua ; ta poné na candela, i ora e cuminsa herebé ta limpié i clarifiké koe blanco di huevo batí koe agua ; despues di poco momento ta cuminsa subi ariba un scuma sushi ; ta halé un banda, i ta bai sacando e poco á poco koe un eucharra di paloe, te ora no keda nada absolutamente ; anto ta bahé i ta pasé pa un panja limpi, i e stropi ta na mitar punto. Mester percura pa e weja ta bon limpi sin ningun smeer aden.

DIFERENTES PUNTOS DI STROPI.-Toema e stropi koe bo a pasa pa panja na mitar punto, poné na candela i ora bo hinca cucharra koe bo saké e ta forma un hilo koe ta kibra, e ta na punto mayor. Si bo laga e cushina ainda un poco mas, e ta forma un hilo koe ta kibra manera glas, esai ta punto di perla. Si bo sigi laga e cushina mas, koe ora e ta cushina e ta forma blas i e ta holé, ta yamé punto di Caramelo.

---

## Dushi Cabei di Angel

Ta pik e fruta ; saca su coerazon, i simiya ; herebé ; laga e scuri bon, sifté, i pone mes cantidad di fruta koe sucoe (un liber di fruta pa un liber di sucoe). Pone e sucoe na candela, clarifiké, ora e ta na medio punto, ta pone e fruta, laga e cushina te ora e sucoe toema punto, ta bahé for di candela laga e fria.

### Dushi di Poma-rosa

Parti e Poma-rosa nan na dos, casca nan i saca simiya ; haci e sucoe na medio punto ; pone e poma rosa nan, laga e cushina te ora e sucoe toema punto, bahé laga e fria.

### Dushi di Appel

Ta casca e appel nan, parti nan na snechi, saca nan coerazon i simiya, haci e sucoe manera ta explicá caba, pone e appel nan, laga nan cushina un rato, laga e sucoe toema punto, bahé for di candela laga e fria.

### Dushi di appel á la portuguesa

Despues koe casca e appel nan, saca nan coerazon i simiya, corta nan na dos pida, pone den un forma un capa di sucoe mulá fini; basha sucoe den lugar koe a saca e coerazon nan, pone nan den forno. Ora e cushi bon, ta strooi sucoe koe canel mulá ariba, ta come nan cayente.

### Dushi di Mamaya

Toema mamaya kita nan casca; kita simiya, i corta nan suechi largoe, ta pone e herebé te ora e bira moli; saca nan, pone nan den agua frio. Despues haci mes cos koe e otro fruta nan ariba explicá. Tene kwidao, koe e mamaya tin un flishi koe mester kita ; koe e ta bon hechoe.

### Dushi di Ekaks

Toema ekaks scerf nan, pone nan herebé den agua koe un pokito saloe, tapa e weja bon koe un panja, i ariba e panja tapadera di e weja; despues pone nan scuri, ta bai poniendo nan poco á poco den stropi medio punto; laga nan cushina te ora e stropi toema punto; di modo aki nan ta keda spons i exquisito. Di mes manera ta prepara rasenchi of pruimen

### Dushi di Casca di guyaba

Toema guyaba koe ta bon hechoe; parti nan na dos, i saca nan coerazon i pipita; herebé e casca nan te ora nan bira moli i saca nan zuur; ta pone nan den stropi medio punto, lagé na candela te ora e toema punto, babé for di candela laga e fria.

### Dushi di coerazon di guyaba

Toema e coerazon di guyaba; pone den stropi medio punto, lage cushina toema punto, di modo koe e forma Jilea.

### Dushi di Zorzaca

Toema zorzaca hechoe, kita su casca, saca su pipita nan, herebé den agua koe saloe, despues ta pone

den stropi medio punto, lagé toema punto, ta pone algun pida canel aden.

### Dushi di Tamaryn

Toema tamaryn verde, casca nan, saca nan pipita, herebe nan, despues pone nan den stropi medio punto, laga e cushina toema punto.

### Dushi di Tamaryn

Escoge tamaryn hechoe, casca nan, pasa nan den un sifte fini; ta mansá e tamaryn koe sucoe mulá fini; mes peso di tamaryn pa sucoe. E dushi aki ta dura un año pa otro, pesai ta partié tamaño di un lamoenchi prensé i loré den sucoe mulá fini, di modo koe e keda completamente tapá.

### Dushi di Papaya

Escogé papaya verde, koe ta cerca di hecha; casca nan, corta nan i saca nan simiya, pone nan den agua koe saloe, i herebé nan den mes agua; scuri nan bon, i pone nan den stropi, na medio punto i laga nan cushina toema punto.

### Dushi di Mangó

Haci mescos koe dushi di mamaya, koe diferencia koe mangó mester ta algo mas verde, no mucho hechoe.

### Dushi di Banana

Toema banana no mucho hechoe, kita nan casca, saca nan coerazón, i haci mes cos koe mamaya.

### Dushi di Anasa

Escogé anasa dushi i no muy verde, herebé, casca nan i corta nan, na snechi largo, pone nan den stropi na medio punto, laga e cushina toema punto.

### Dushi di Coco seco raspá

Toema coco seco: casca nan, kita e cuero corrá; raspé i labé koe agua fresco; ta scurié bon, i poné den

stropi na medio punto, laga e eushina toema punto.

## Conserva di Membriljo

Toema membriljo heehoe, easea nan, corta nan na cuatro, ta herebè nan, sifta nan den un sifte fini ; pone nan den weja i mes pesa di nan na sueoe, un pokito di agua koe a herebé nan, laga nan eushina, bati nan bon durante e ta eushina, te ora e bira duro, koe e ta para na un bol.

## Naranha na stropi

Ta elegi naranha ni heehoe, ni verde, mitar, ta raspa nan kita nan parti verde, i ta pone nan den agua durante 24 horas. Despues ta pik nan toer nan curpa koe un anguwa diki, i ta herebè nan te ora nan bira moli, i koe e mes agua ta cushina stropi, poniendo un bottel di agua pa 1 ℔ di sueoe. ta elarifikè, i ta pone naranha nan aden laga nan cushina bon.

## Bacoba

Bo ta kita nan casea, pica nan koe un anguwa, ta pone nan den agua freseo, despues saea nan laga nan gotea e agua, cuchina stropi na grado di perla i ta ponè e bacoba aden laga e cushina.

## Dushi di palmit

Toema coerazon di palmit eogoljo. herebê den agua koe saloe, i eortè na pidacitos, pone nan den stropi na medio punto ; agrega un poco agua di azahar, un poeo canel i casea di lamoenehi verde ; poné na candela laga e toema punto,

## Bocadiljo di mamaya

Toema un mamaya, herebè, kita su casea i simiya ; pasè pa un sifte fini, pone den stropi elarifieá, laga e eushina bira papa diki, pone un cucharra di agua di azahar i bahé for di candela laga e fria. mansé koe sucoe mulá fini koe canel.

### Bocadijo di Batata dushi

Herebé batata dushi den agua koe saloe, casca nan i sifta nan, e koeminda bo ta haci toer mes cos koe e mamaya ariba esplicá.

## Jileá di appel

Eligi mihor appel koe bo por, i despues di casca nan, saca nan coerazon i simiya ; pone nan den cantidad suficiente di agua te ora nan keda un papa riba candela ; despues ta scurié den un pauja limpi. Ta pone den un weja limpi un liber di sucoe pa un liber di appel cushina, ta clarifiké i ta pone e appel laga e cushina bon i pone den cos di glas koe casca di lamoenchi na dushi ariba i tapé koe un papel muhá koe brandy.

### Jilea di guyaba

Ta herebé guyaba i e agua koe a herebé nan aden, ta midi un bottel di agua pa 1 ℔ di sucoe, pone riba candela laga e cushina, biré te ora e bira un papa bon diki to saké, poné den cos di glas.

## Keshi di Rei

Ta pone den un caserol of bleki ûn bottel di lechi, ½ ℔ manteca fresco di vaca : dirtié promé, 1 docena di huevo bon bati, 2 ons di mangel dushi machicá i 4 cucharras di harinja di arroz.

Ta mezcla e harinja i mangel den ¼ bottel di lechi, ta bashé den e bottel di lechi avisa, i ta mezcla nan bon. Ta pone e cushiná den baño maria, pone e caserol koe e mezcla aden, den un otro bleki mas grandi yen di agua herebé, teniendo kwidao, pa e agua no stop di herebe i segun e agua ta bai secando. ta pone otro agua herebe, pa e keda semper mes alto koe e mansa. Pa último bo ta pone candela riba tapadera di es un koe tin e mezcla, p'e candela cushi su ariba.

### Keshi á la vanilla

Herebé den un caserol of bleki ½ bottel di crema

i agrega, ora e ta herebe, un pida vanilla i sucoe ; bahé for di candela, tapé i laga e fria. Dirtié i poné ariba candela, birando e semper koe un cucharra di palo : ora e crema bira diki ta lage fria ; despues ta pone 1 ons di lym di piscá manera gelatina i un keshi á la Chantilly, basha toer den un forma i pone e fria riba Ys.

Keshi di Terol

Pone un bottel di lechi herebé, ora e ta herebé ta pone dos ons di harinja di batata (es decir batata machicá haci na harinja) dirti den un poco lechi, además 4 ons di sucoo i tamaño di un nechi, di reuzel dirti ; bira nan bon i pono nan cushina. Despues bahé laga e fria i pone un capa di keshi bati a la Chantilly i un cuchara di agua di naranha.

---

## Soppi dorá

Bati huevo manera pa un struif comun ; pone den dje snechi di pam, laga nan chupa bon den e huevo, pa un cuarto di hora ; hasá nan den un panchi yen di aceite cayente, strooi saloe ariba, sirbi nan na mesa.

---

## Torrijas

Ta corta pam francés na snechi, of panlefi, ta pone e muha den agua of lechi, binja blanco, of binja dushi, ta pasa nan den huevo bon bati, i ta hasá nan den panchi koe hopi reuzel of aceite ; ta strooi sucoe koe canel ariba of basha stropi di sucoe blanco ariba.

Torrijas di harinja di funchi

Bo ta machica cantidad di harinja di funchi na bo gusto, bo ta cushiné koe poco candela, keda birando continuamente, ta bahé for di candela, bashá ariba agua koe sucoe, hacié un pasta diki, ta laga e fria i bo ta corté na figura of forma koe ta desea ; ta hasá nan den reuzel of aceite : i pone sucoe ariba.

4

## Panlefi boracho

Pone un bottel di binja blanco ó [dushi koo 1 ½ di sucoe cushina, i bahé for di candela laga e fria un poco ; ta toema panlefi, sea grandi cortá na pida of chikito, bo ta hinké den e binja, si bo kie p'c ta secoe, bo ta laga e seca, sino, bo ta poné den un cos di glas koe poco binja, strooi sucoe i canel mulá ariba.

---

## Mazapanes

Ta mula 1 ℔ di mangel dushi i ¼ ons di mangel marga. Ora e ta bon seco riba stoof ta mulé den fynzel ; ta clarifica 1 ℔ di sucoe i ta cushiné liberamente ; ta pone e pasta di mangel ; ta laga e cushina riba poco candela, biré continuamente pa e pasta no kima. Ora e ta bon cushiná, ta ora e no ta pega na dede, ta bahé for di candela. bashé riba un tabla gestrooi koe sucoe fini, laga e fria. Corté na figura na bo gusto, pone riba un fel di papel i hinké na forno.

### Mazapanes di dushi

Toer diferencia di esaki i es un di promé ta, koe na lugar di fruta, bo ta pone mes cantidad di dushi ó marmelada.

### Mazapanes almendradas

Bo ta pone seca riba stoof ¾ ℔ di mangel dushi i ¼ ℔ di mangel marga.

Machica nan koo blanco di huevo bati. Toema mes cantidad di sucoe, clarifiké, i pone e pasta aden. laga e cushina, meneando continuamente te ora e ta pega duroe na dede. Ta bahé for di candela, ta bashé riba un tabla gestrooi koe sucoe blanco mulá fini. ta hacié plaat i corté na figurá koe bo'kie i hincá nan forno.

### Mazapanes di diferentes frutas

Ta prepara nan mes cos koe promé receta. Despues di pone e mansa den e sucoe clarificá, bo ta pone un tercera parti di peso di fruta koe bo kie, pachura i siftá.

### Mazapanes di Chocolate

Ta mes cos reemplazando koe chocolate raspá na tempo di cushina e mansa, frutas ó dushi.

---

## Merengues

Ta bati 6 blanco di huevos i 4 ons di sucoe mulá fini, haci e evapora ariba shinishi cayente, meneando e continuamente ; ta agrega 4 ons di mangel dushi hací na pasta ; i mezcla nan bon, i ta forma merengue rondó of oval grandura di un cucharrada, teniendo kwidao di laga un bashi meimei di cada uno : ta strooi sucoe mashar fini mulá ariba, i ta hinca nan na forno. Ora nan lamanta ta saca nan i ta pone crema of cualke dushi den nan i ta tapa koe otro mitar.

### Merengues yená

Ta bati 6 blanco di huevos i 4 ons di sucoe mulá fini, haci e vapora riba shinishi cayente i meneando e continuamente : ta agrega 4 ons di mangel dushi hací na pasta, i ora caba di mezcla nan bon, ta forma merengue rondó of oval tamaño di un cucharada, teniendo kwidao di laga un bashi meimei di cada uno ; ta strooi sucoe mulá fini ariba i ta hinca nan den forno. Ora nan lamanta ta saca nan, parti nan na dos, pone dushi of crema den nan.

### Merengues koe panlefi

Ta haci un bátido di merengues, poniendo 1 ons di sucoe pa cada blanco di huevo. Ta bati nan den un weja, ora e ta na punto di sneeuw, ta keinté liberamente i ta pone poco riba un capa di panlefi ; riba dje otro capa di panlefi i ta basha toer sobrá di e merengue riba nan i hinke na forno.

### Merengue á la Italiana

Ta bati 6 blanco di huevo na punto di sneeuw, ta cushina 1 lb di sucoe na punto, ta pone algun gota di vanilla, despues ta agrega e stropi den e blanco di huevo poco á poco, birando semper te ora é bira un

pasta duroe pa forma mitar merengue, na forma rondó of oval, manera ta esplica ariba.

## Turron di Mangel

Ta bati 4 blanco di huevo nà punto di sneeuw, ta pica 6 ons di mangel seco, i bo ta pone poco à poco den e huevo bati; despues bo ta strooi sucoe mulá fini poco à poco pa forma un pasta maneable; ta pone den forma i ta laga e seca.

### Turron di Nechi

Ta haci mescos koe e receta di mangel, solamente ta troca e mangel pa nechi.

### Turron duroe pa adorna

Bo ta tosta ½ lb di sucoe, ta pone den dje mangel mulá i parti na pida, sin ningun liquido: ta mezcla nan riba un tabla huntá koe aceite, ta pasa riba dje un rol huntá koe aceite, ta hacié plaat, bo ta corta figura na bo gusto: pone nan seca, nan ta bira duroe mescos koe piedra.

## Pan di municion

Ta bati den un palangana ocho huevos koe ½ lb di sucoe blanco; ora e ta bon bati ta agrega 2 ons di mangel dushi cortá mashar chikito, 8 ons di chocolate dirti den poco agua di azahar i 2 ons di dushi di lamoenchi, cortá na pida, mas 3 papaya na dushi, ta mezcla nan bon, ta agrega 3 blanco di huevo bon batí na sneeuw; ta pone e composicion den un forma di bleki huntá koe was i ta hinké na forno regular pa espacio di 20 of 25 minut.

## Panecillos

Toema 4 ons di mangel dushi mulá fini huntoe koe 1 blanco di huevo, pone sucoe mulá fini na poco à poco, te ora yega na cantidad di 4 ons; hacié un pasta, mansé riba un tabla koe sucoe mulá fini gestrooi i pone

un poco di esencia na bo gusto, corté na forma di panecillos, pone nan den un planchi huntá koe manteca

## Manhar blanco

Mula ½ ℔ di mangel dushi koe dos marga aden, mezclé koe 3 glas di agua, pasé de un panja, pone den e lechi di mangel 8 ons di sucoe mulá fini, un glas di crema, agua di flor di naranha i un poco Ym. Pone riba Ys i sirbié frio.

## Pan pérdido

Pone riba candela un caserol koe un glas di lechi un snuif di saloe, poco sucoe, un cucharra di agua di flor di naranha, i casca di lamoenchí raspá, laga e cushina te ora e bira mitar; corta pan na pida grandura di un fuerte, hinka den e lechi laga nan muhá bon, saca nan, scurri nan i hinca nan den huevo bati, i hasá nan den panchi koe hopi reuzel of aceite, i strooi sucoe mulá fini ariba.

## Mantecado

Pone riba candela, un caserol koe 1 ℔ di manteca fresca di vaca of reusel, laga e dirti, despues pone suficiente sucoe mulá fini aden pa formé na un mansa diki, ta saké pone den forma di papel, i mes hora hinka den forno floho, koe porta abrí laga nan seca poco.

### Mantecado na modo di Castilla

Mezcla 1 ℔ di harinja di pam, koe 1 ℔ di sucoe mulá fini, un poco di alcohol, brandy of rom i ½ ℔ di manteca di vaca of reusel, i mansá nan bon, laga e mansa drumi kctoe un hora, después ta hacié plat koe un rol di lora buscuchi; ta corté na forma of figura koe bo ta gusta, ta hinca nan den forno poco caycnte, i ta saca nan despues di poco minut.

## Suspiro di Monha

Pone den un caserol dos bottel di agua, un poco

sucoe, un pokito reusel i casca di lamoenchi ; laga e agua herebé te ora e doena olor di e lamoenchi. Saca e lamoenchi, toema gran cantidad di harinja di pam, strooi e poco á poco den e agua i sigi biré continuamente, te ora o mansa bira sumamente diki, i completamente cushí, lo conocé, ora poerbé é no tin smaak di harinja. Mester di un hora mas ó menos p'e cushina. E mansa no ta kima si sigi biré semper. Bashé for di caudela, kibra un huevo den dje, sigi biré te ora e huevo keda enteramente mezclá ; sigi pone otro huovo, i asina sucesivamente te ora e mansa bira maneable. Toema koe un palo di cucharra un pida di e mansa grandura di un necbi, pone den reusel of aceite cayente, laga e hasá toema color di oro. E ta hihcha i su meimei ta keda fofo.

## Dol di huevo na dushi

Ta bati dol di huevo hopi, i despues ta pone sucoe mulá fini adén, na proporcion di 1 ons di sucoe pa cada dol di huevo, casca di lamoenchi raspá of esencia di lamoenchi, i ora e ta bon mezclá, bo ta traha bolito na figura di dol di huevo, bo ta strooi sucoe den un planchi pone nan aden.

## Manhar crioljo

Toema 12 tapoeshi di mainshi mei hecho, raspa nan i sifte fini ; pone un canica di lechi, 1 lb di sucoe i pida paloe di canel ; pone toer den un weja na candela, keda biré sin stop un momento p'e no pega den weja te ora e bira un papa diki ; bashé den forma, strooi canel fini ariba.

## Maharete dominicana

Ta haci toer cos exacto koe maharete crioljo ; pero en bez di pone lechi di vaca, ta pone lechi di coco ; por hacié també koe lechi di mangel.

## Coco kimá

Raspa coco, poné den dol di huevo bon batí ; mez-

cla nan bon, i pone nan den stropi na punto ; strooi poco canel aden i un poco di binja seco ; poné den forma.

## Alegría di maishi

Ta tosta maishi lagé bira manera flor blanco, i ta poné den stropi na punto, laga e cushina toema punto di caramelo, ta bashé riba un tabla corté na forma of figura na bo gusto.

## Mata-hamber

Pone den un caserol grandi 1 ℔ di sucoe mulá fini, 12 huevos batí, 6 cucharras di manteca, un poco anis, 1 komchi di binja seco i 3 cucharras di reusel ; bati toer buntoe te ora e bira un mansa ; poné den forma ; i cushiné candela ariba i abao ; ora e ta bon dorá ariba ta adorné koe sjosjolí.

## Alegría di pinda (Pansuiker)

Clarifica stropi ; i ta pone pinda hasá aden, laga e cushina toema punto subi, bashé den forma laga e seca.

## Manhar blanco Cubano

Toema 1 ℔ di harinja di arroz ; pone 1 ½ bottel di lechi di coco, 1 ℔ di sucoe mulá fini, dos cucharras di agua di azahar, un poco canel i un casca di lamoenchi verde ; poné riba candela den un caserol ; keda biré sin stop un instante, te ora e bira un papa duro, ta bashé den forma laga e fria.

## Dushi di Indias

Machica ½ ℔ di mangel pelá i limpiá ; poné den 1 ℔ di sucoe clarificá i mezclé ; agrega 1 ℔ di harinja di pam ; i mezcla nan bon, ora e ta bon mezclá ta poné na candela, keda biré sin stop, te ora e herebé ; ta bahé, sin stop di biré, i ta bai poniendo poco á poco 4 ons di manteca fresco of reusel, ¼ ℔ di casca di la-

mocnchi raspá i poco aguá di rosa; ta forma un pasta i hinké na forno lento.

## Arequipa di Guarico

Prepara 4 ons di goema, 2 ons di mangel mulá, 3 ℔ di sucoe, un batata dushi blanco raspá, 2 bottel di lechi i ½ coco, toer cos mulá fini, despues ta sifta of cola e mezcla, i ta pone·e herebé, te ora e bira dikí, ta bahé, laga e fria, ta pone den un asetchi i sirbié.

## Cafiroleta

Ta raspa 1 coco, poné den stropi clarificá i laga e toema punto; agrega panlefi machicá den binja seco i dol di huevo batí; laga e keda un poco mas riba candela; keda biré bon, i bahé, bashé den un tayó of asétchi i strooi canel mulá fini ariba.

## Banana hecho emboza

Escoge banana hechoe ohochi; cascá nan, corta nan na snechi rondó of largo; pone den un cos boca ancho, huntoe koe ron of cualke otro licor, sucoe, poco canel mulá fini, algun casca di lamoenchi i agua di azahar. Tapa e cos laga e banana nan keda 5 hora den e composicion. Traba un mansa di 1 cucharra di harinja, 2 huevos bati i 1 ons di reusel; saca e banana nan, lora nan den o mansa i hasa nan den reusel cayente, strooi canel mulá fini.

Embozá di Pomarosa, Mamaya, Manzana, etc., ta haci mes cos koe di banana.

## Arroz koe lechi Cubano

Laba 1 ℔ di arroz; poné den un weja koe 2 koppi di lechi, un pida canel i pida casca di lamoenchi; poné na candela, ora e cuminsa herebé, bo ta bai popiendo lechi, segun bo ta mira ta necesario, ora e ta cushí bo ta pone 1 ℔ di sucoe, keda batié sin stop pa e mes banda, ora e caba di cushina bon bo ta bahé laga o fria, i strooi canel fini ariba.

### Arroz koe lechi di Coco

Herebé e arroz te ora e bira moli ; poné den lechi di coco i sucoe suficiente pa hacié dushi, un poco canel i un pida casca di lamoenchi verde ; poné riba candela, keda biré continuamente, semper pa e mes banda, te ora e bira un papa diki, bashé den un asetchi, i strooi canel mulá fini ariba.

---

## Banana na tentacion

Escoge banana ohochi, bon hechoe : kita nan casca, parti na dos, hasá nan den reusel koe poco sucoe, laga nan dorá ; ta saca nan, ta scerf'nan, ta pone nan den un cos ; basha binja moscatel den e scerf nan, laga nan drenté i strooi sucoe koe canel mulá fini ariba.

---

## Soppi boerachi

Ta corta panlefi na pida, of panlefi chikitoe, ta pone nan den un cos, basha binja blancoe ariba : basha stropi na punto ; i strooi canel mulá ariba.

---

## Buñuelos di harinja funchi

Den un cantidad di agua ta pone poco anis i 1 ℔ harinja di funchi, cushiné na un funchi, no duroe ; bahé for di candela, pone ½ ℔ di sucoe mulá fini, 6 huevo bon bati i 2 cucharra di agua di azahar, bashé riba un tabla, hacié plaat laga e fria, corté na figura of forma na bo gusto ; hasé den reusel dirti i strooi sucoe ariba.

### Buñuelos di Batata

Herebé e batata nan al vapor : casca nan i machica nan den un fynsel, mezcla nan koe lechi, agua di azahar, poco saloe, sucoe i 4 dol di huevo bon bati, haci un mansa duroe, forma bolito, i hasá nan den reusel cayente te ora nan keda dorá.

### Buñuelo di Yams

Ta emplea p'e buñuelo aki mes ingredientes koe a

usa pa di batata koe solo diferencia, ta pone yams en bez di batata, i ta pone un poco anis den e mansa. Ta hasé mes cos.

**Buñuelo di Batata dushi**

Ta haci mes cos.

## Almendradas

Ta corta 1 ℔ di mangel na pida i ta pone den un weja koe 12 ons di sucoe mulá fini i suficiente blanco di huevo ; ta forma un mansa i ta hacié plaat riba fel di papel blanco, ora e ta friá ta hinkè na forno, laga e cushi.

## Isla flotante

Hercbe 1 pinchi lechi, i bira den dje 4 dol di huevo bon bati koe 4 cucharra di sucoe. Tan pronto koe e coeminza bira un papa, bahé for di candela p'e no corta. Bashé den un otro cos di glas, ponc un snuif di saloe i 2 cucharras di sherry of chartreuse, of 1 cuchabarrita di esencia vanilla, of extracto di lamoenchi. Bati e blanco di huevo nan koe sucoe na merengue i pone esencia koe bo ta gusta aden. Toema 1 pinchi di lechi herebè màs ; ponè den un cos di glas hundoe, saca un cucharra di e blanco di huevo bati na merengue pone den e lechi na forma di soenchi i nan eùtremedio basha e lechi, bati koe dol di huevo. Si bo ta gusta bo por pone e soenchi nan rondò di e cos di glas basha e crema di dol meimei of traha e soenchi na meimei basha e crema rondó di nan· Isla flotante generalmente ta come koe bolo of panlefi.

## Fluff

Pone 1 cana di lechi den baño maria riba candela. mezcla 3 cucharra di maizena koe ½ koppi di lechi frio, i ora e lechi ta herebé, basha e mezcla di maizena aden, biré, formé un papa : ora e lechi bolbe herebé, birè dos of tres bez mas. Awor agrega ¼ ℔ di sucoe i 1 snuif di saloe, ora nan disolvè bon, bahé for di candela i pone 1 cucharrita di vanilla, canei, extracto di

lamoenchi of casca di lamoenchi raspá, i blanco di 4 huevos batí na punto di sneeuw. Despues bashé den un forma muhá koe agua frio i poné un banda laga fría. Ora ta bai usé, ta pone den un cos di glas hundoe i ta basha ariba saus, koe ta worde trahá e mes momento koe ta traha e pudding. E saus ta trahá di e manera aki : Bati 4 dol di huevos koe 2 eucharras di sucoe, 1 snuif di saloe i ½ cucharrita di o mes esencia koe a usa p'e pudding. Agrega 1 pinchi lechi i herebé, ora pone dos huevos, biré te ora e keda manera crema, bahé, laga e fria.

---

## Puff di lamoenchi

Mezela algo mas di ¼ ℔ di harinja di pam koe ½ koppi lechi. Bati 4 dol di huevos bon bati. agrega poco á poco den dje ¼ ℔ di sucoo i agua di un lamoenchi grandi. Mezela e huevo koe e pasta di harinja i batı nan bon. Bati e blanco di huevonan na punto di sneeuw i mezclé huntoe i basha e composición den un forma di pudding cayento huntá koe manteca i sucoe gestrooi. Horné 15 minut, i sirbié inmediatamente koe saus. Si bo'ta gusté mas rico, anto bo ta pone 1 eucharra di manteca, no dirtí, promé koe pone e blanco di huevo.

---

## Frito

Mezcla 1 snuif di saloe i 1 cucharrita di baking powder koe ½ ℔ di harinja di pam, i sifta nan dos bez. Bati algo mas koo ¼ ℔ sucoe koe 1 huevo, bashé den halgo mas koe ½ koppi di lechi, i despues agrega e harinja. Herebe reusol, saca un cucharra di e mansa laga e cai den e reusel, ora e toema color dorá saké i sirbié koe stropi.

### FRITO

Corta pam di un dia pa otro, na snechi delegá, of na figura koe bo ta gusta. Pone nan den un tayó hundoe. Basha ariba lechi koe sucoe, vanilla, un snuif di saloe i 1 huevo. Laga nan para 20 minut pa e pam nan chupa. Hazá nan ariba cazuela of den

panchi koe manteca, te ora nan bira bruin. Strooi sucoe kee canel mulá fini ariba, of stropi.

## Panekoek francés

Bati 3 blanco di huevos na punto di sneeuw ; despues bati tambe 3 dol bon batí, separá ; agrega un cucharra di manteca dirtí of un cucharra di aceite dushi i un snuif di saloe i un cucharritá di sucoe. Motivo pakiko ta pone sucoe : pasobra e sucoe ó stropi ta haci e toema color bruin lihér. Agrega un koppi di lechi, na parti den harinja di pam pa haci un mansa liso, i ora pone toer lechi, agrega e dol di huevos i último e blanco nan. Hunta un panchi of cazuela koe manteca, saca e mansa bashé; delegá ariba manera ta traha arepa, ora e cushi un banda ta biré otro banda laga e cushi. Ora e ta cla strooi sucoe of cualke jilea ariba.

## Alfajor criollo

Toema 1 ℔ sucoe blancoo, cushiné na punto ; despues pone aden poco peper mulá, anís, canel, i tres clavos especie ; mula tres buscuchi fini i siftė ; raspa mitar casabe i tira toer dos den e stropi, mezcla nan bon, i bahé for di candela ; traha alfajores i ta pone nan den obleas ; i ta strooi sucoe ariba i ta laga nan fria.

## Mantecado di Astorga

Ta pone den un caserol 1 ℔ di reusel of manteca fresco di vaca i 1 ℔ di sucoe mulá fini i siftá, ta bati nan bon, ta bai poniendo 12 huevos na intérvalo aden, ora toer ta bon bati ta pone 1 ℔ di harinja siftá i 1 ons di canel ; forma un mansa, ta saca un cucharra di mansa pone den cápsula di papel i horna nan.

## Pa decora koe huevo batí

Tin trekter koe nau punta ta corta difereute clase di figuras. Na lugar di e trekter nan, por traha pe-

pereshi di papel blanco diki i corta nan punta na figura' koe lector nan ta gusta. Yené koe blanco di huevo batí koe sucoe blanco mulá fini manera harinja di pam, i primié p'e huevo sali pa su punta i traha e figura koe lector nan gusta.

Ora kier scirbi un nomber di hende of fecha di un cumpleaño riba un bolo, manera sa sosode koe frecuencia, koe nan ta pone riba bolo of koeki pa mucha su cumpleaño, etc. ; ta doena e huevo color roos of corrá, disolve koe cochinili ; tambe bo por haci sucoe corrá, marca e nomber of fecha koe potlood den meimei di e bolo i sigi riba e marca koe huevo batí of sucoe corrá.

---

## Sucoe pa blanchá

1 blanco di huevo, ¼ ℔ di sucoe mulá finisimo, ½ cucharrita di vanilla.

Bati e blanco di huevo so pa hacié delegá : agrega e sucoe. Batí nan koe un forki te ora nan keda perfectamente liso í liher. Mas tanto bati mas fini e ta bira : agrega e vanilla, i ora o ta bon mezclá, e huevo ta bon pa usa. Pono toer e huevo meimei di e bolo, i primie te ora e corre na su rand rondó di djé, koe un cuchicuw muhá koe agua ta stryke hacié pareuw toer banda, te ora e keda enteramente liso ; pone na corriento di aire p'e seca.

---

## Huevo koe coco pa blancha

Toema blanco di huevo bati manera ta explica n'e receta anterior, pone dos cucharas di coco raspá aden, mezclé bon, bashé riba e bolo, stryke bon, manera ta esplica caba i strooi coco seco raspá ariba.

### Huevo koe chocolati pa blanchá

1 ons di chocolati raspá, ¼ ℔ sucoe mulá finisimo, ½ cucharra di agua.

Pone e cos nan ariba splicá den un weja riba candela, i keda bira nan constantemente te ora nan bira un papa liso. Laga e fria, agregé den huevo koe sucoe batí manera e promé receta.

## Chocolati koe sucoe pa blanchá

Toema igual cantidad di chocolati i sucoe manera e promé receta. Dirti e chocolati den un weja ariba vapor di un ketel. Ora e chocolati dirti agrega e sucoe mulá finisimo i un cucharrita di vanilla. Keda batié te ora e fria i usé manera costumbra.

## Huevo cushiná pa blanchá

Esaki ta hacié ora no tin tempo pa mula sucoe fini of pa mas liher :

¾ lb sucoe, ¼ di un koppi di agua herebé, 1 snuif di cremor tarta, 1 blanco di huevo, ½ cucharrita vanilla.

Pone e sucoe, agua, i cremor tarta den un weja chikitoe, pone den un otro mas grandi yená koe agua herebé laga e cushina 6 minut, no biré, ni toça koe ne of e sucoe no ta sirbi. Bati e blanco di huevo styf, i poco á poco bai poniendo e stropi aden, pone e vanilla i keda bati nan poerá. Bati nan 10 minut,

## Sucoe pa blanchá sin huevo

1 lb sucoe. 1 mushi lechi.

Herebe nan den un weja poné den otro mas grandi koe agua herebé. Bahe for di candela i keda batié koe forza te ora e fria. E ta bon usa.

Nota correspondiente na página

*Paulo di supla.*

Continua cushina e sucoe, hinca e batidor di huevo aden i batié riba e weja, supla den dje si forma blas e ta na punto.

## Trahamento di Candy

Cushinamento di sucoe.

E parti mas delicado di haci dushi, ta cushinamento di stropi. Un grado di mas ó menos ta daña toer trabau. Un trahador pa oficio ta usa un Thermómetro, i ta ventalia pa un aficcionado koe tin rece-

ta, pe mira ora e grado ta bon. Ora e tin algun experiencia e siguiente modo nan esplicá aki, ta suficiente pe conoce.

Por egemplo : toema 3 lb sucoe i 1 pinchi agua, pone nan den un weja di koper of esmaltá riba candela. Bira e ingrodiente te ora e disolvé i coeminsa herebé ; despues koe e cuminsa herebé no biré, of sucoe ta krak. Do bez en cuando hinca un cucharra den e stropi i basha un poco den e weja, alzando bo mano poco alto. Ora e forma un hilo manera tela di araña, ta 1° grado ó "Hilo", i si usa Thermómotro e ta marca 220°.E. Ft, Ta pone e Thermómetro den e sucoe asina koe e coeminsa herebé i ta lagé te ora e marca e grado. E inmediato grado ta "Bola suave," i ta hanjé di siguiente manera : Toema un weja koe agua i un pida paloe regular largo i mei duim diki. Hinca e paloe den agua i dop e den e sucoe herebé, i bolbe hinké den agua. Kita e stropi for di e paloe, si bo porloré na un bola chikitoe i suave, ta 2° grado. Koe Thermómetro e ta marca 240°.

"Bola duro": 3° grado, ta poerbé di e mes manera koe bola suave. Thetmómetro ta marca 252°

"Krak" :—grado 4°. Poerbé manera es un di promer, si ora primié den dede e kibra of krak, pero despues di un momento e bira un bola duroe, e ta bon. Thermómetro ta marca 260°.

Ultimo grado.—Krak duroe. Ora e stropi cushina basta koe poerbé e ta kibra i no ta pega na djente, e ta bon. Thermometro ta marca 290°.

Aficcionado pa trabador di dushi, mester observa estrictamente e regla koe tin den cushinamento i otro cos nan.

---

## Clarificamento

Algun sucoe mester ta clarificá promer haci dushi. Pa clarifica sucoe bruin, toema blanco di 1 huevo i batié koe 1 koppi di agua. Agrega den 2 lb di sucoe disolvé koe 1 koppi di agua cayente, i pone toer ariba candela ; ora e coeminsa scuma, bahé for di candela i saca e scuma nan. Sigi haci asina te ora no ta sali

mas scuma. Pa sucoe blanco mitar blanco di huevo ta bon.

## Fundeshi

Esaki ta base principal di toer dushi fini, ta yamé tambe crema y bonbons.

Pone 1 ½ di sucoe koe 1 pinchi di agua i ¼ cucharrita cremor tarta deu un weja, laga e cushina, te ora druppel un poco den poco agua i bo por loré na un bola suave, e stropi ta bon. Ta bahé laga e fria. Si e ta mucho duroc bo ta pone poco agua aden i cushiné atrobe. Ora e stropi bira lauw, biré koe un cucharra di paloe pa un mes banda, es decir: na mes direccion; no laga e pega na banda di weja i tené semper na movemento te ora e hanja color blanco i seco na rand di weja, e ta clá pa mansá. Ta mansé mescos koe ta mansa pam, ora e mansa bira crema i suave e fúndeshi ta clá. Bo por wardé pa hopi dia, poniendo un servette muhá tapa riba dje.

## Fundeshi di chocolati prepará pa capa

Usa dos cucharras di chocolati raspá pa cada liber di crema. Pone e chocolati den un weja i pone e weja den un otro más grandi koe agua cayente, ora e dirti, agrega e crema i biré koe 1 palcta te ora toer disolvé, agregando mas ó menos ½ koppi di stropi sencillo pa cada liber di crema, dirti nan koe cuidao. Awor hinca e cos koe bo kier aden i drop nan riba papel pa bira duroc. Pica nechi fini, mezclé koe e crema, loré na bola.

### Fundeshi sin cushina

Toema 1 of 2 blanco di huevo, pone nan koe igual cantidad di agua den un weja. Pone sucoe aden te ora e bira un pasta koe por loré na bola koe bo dede. Agrega extracto di rosa of vanilla. E fundeshi aki ta pa usé un bez i por trahé na diferente manera, mes cos koe fundeshi cushiná

## Stropi pa cristalizamento

Pa cada 2 ℔ di sucoe usa 1 pinchi di agua, i cushinó te ora e stropi hala "hilo." E ta bon pa un cristal fini. Laga e stropi cushina poco mas e ta produci un cristal mas grof. Ora e stropi ta clá bahé for di candela i laga e fria den e mes weja koe a cushiné ; despues springel poco agua ariba pa disolve e capa koe e ta forma. Pone dushi nan koe ta worde cristalizá den un planchi superficial liberamente incliná, i basha e stropi koe un koppi riba nan continuamente te ora nan keda completamente tapá. Awor tapa e planchi koe un pañja húmedo, laga e pañja drumi riba e stropi di manera koe e toema ariba un capa di sucoe, koe semper ta forma ariba e stropi. Laga e planchi keto pa diferente hora, te ora cristalización toema lugar ; despues basha e stropi afor i laga e dushi nan seca poco, tirando panja frio horizontalmente riba nan. Ora e dushi nan ta seco bira e plancha boca abau, po nan sali.

Cualquier clase di bonbon trahá koe fundeshi por ta cristalizá i e stropi por ta usá atrobe pa otro bonbon

---

## Dushi di Crema

Figo na Crema.—Escoge un cantidad di figo chikitoe, parti nan na cuatro, laga e parti nan keda pegá na e paloe. Doena algun fundeshi of crema color roos i pone esencia di raspbery aden ; loré na repi, corté na pida grandura di un bechi, hinca pida den cada figo, primi e cuatro parti di figo pa nan pega ariba i cristaliza nan.

Rasenchi na Crema.—Escoge rasenchi mas grandi koe ta posible ; laga cada taki koe cinco rasenchi, parti cada rasenchi na dos, i saca nan pipita. Yena pida fundeshi den nan, i pega nan ne ; hinca den crema dirti of cristaliza nan.

Figo na Crema.—Figo cortá na dos i hincá den fundeshi of crema dirti ta forma bonbon mashar atractivo i delicioso.

Dadel na Crema.—Escoge dadel grandi, doené un cortá di largoe i saca su pipita. Toema fundeshi of

crema lore riba un tabla koe sucoe blanco of corn starch gestrooi ; corté na pida largoe di e dadel, hinké don e dadel na lugar di e pipita.

MANGEL NA CREMA.—Casca un número di mangel ; basha agua herebé ariba nan i laga nan para algun minut ; despues basha e agua afor i kita cuero corrá. Mientras e mangel ta fria, ta prepara un fundeshi manera ta esplicá caba i ta partié na dos, haci un parti roos. Lora e parti blanco na repi largoe i rondó, i corté na pida di un duim largoe. Lora e pida den bo planto di man na un bola, primi un mangel deu dje, i loré den sucoe granulá. Haci mes cos koe e parti roos.

NECHI NA CREMA.—Toema mes cantidad di fundeshi, koe carni di nechi, mezcla nan bon i forma nan na un rol. Tapa e rol koe fundeshi roos, i e roos koe blanco, of chocolati. Loré don sucoe granulá, i ora e ta bon duroe, corté na nechi.

## Candy di Nechi

BOLA DI NECHI.—Pone den un weja 1 lb di sucoe bruin, 1 mushi stropi San Domingo, ½ mushi di agua, 1 snuif di cremor tarta. Cushina nan na grado di "Krak duroe," bahé for di candela, agrega 1 lb di nechi mulá i keda biré te ora e ta cerca di fria. ora por lora e candy na bola deu planto di man. Ta lora e bola nan den papel di parrafine pa nan no pega.

BARA DI PINDA.—Cushina den un weja ½ lb di sucoe bruin, 1 mushi stropi di San Domingo, 1 snuif di cremor tarta, 1 cucharra di manteca, i ½ mushi di agua. Tan pronto koe e sucoe bira duroe ora lek e den poco agua, agrega tres koppi di pinda hasá i cascá i bruhá koe 1 cucharrita di soda. Bashé de un forma smal huntá koe manteca, ora e ta cerca di fria, corté koe un cuchieuw huntá koe manteca na barra.

BARA DI COCO.—Cushina den un weja 1 lb di sucoe di grano, ½ mushi di agua, 1 snuif di cremor tarta i ½ cucharra di manteca te ora nan ta cerca clá, anto ta pone 2 koppi di coco raspá seco. Laga nan cushina te ora pone un krenchi den agua e ta kibra

manera glas, bashé den forma huntá koe manteca, ora e ta frio corté na barra.

Bola di Coco.—Traha un fundeshi koe 1 ℔ di sucoe, 1 snuif di cremor tarta i 1 mushi di agua, mes cos koe ta splicá padilanti. Mezclé koe ⅜ ℔ di coco raspá. Mansa nan bon, trahé na bola i lora cada bola den coco raspá seco.

Blokki di Coco.—Pone den un weja 1 ℔ di sucoe i ½ mushi di agua; tan pronto koe e coeminsa herebé, agrega un coco chikitoe raspá aden, i keda biré te ora e forma un hilo ora poerbé; bahé for di candela, pone un poco color aden i keda biré te ora e bira duroe. Strooi sucoe fini riba un tabla, bashé riba e tabla laga e fria i corté na blokki.

## Candy di Chocolati

Crema di Chocolati. — Strooi sucoe ariba un marmol. Lora fundeshi na rol, corté na pida, traha bola koe planto di man, i laga e seca te dia siguiente i hinké den chocolati manera ta splicá mas padilanti.

Bola di Chocolati.—Traba un fundeshi mes cos koe ta splicá pa bola di Coco. Toema chocolati raspá, strooi ariba, i mansé pe mezcla. Haci e operación aki te ora e mansa toema color di chocolati. Despues traha e mansa, corté na bola chikitoe i lora nan den sucoe mulá fini.

## Drop

Drop di Gom.—Pone den un weja ariba candela 3 ℔ sucoe, 1 pinchi agua i 1 snuif di cremor tarta. Ora e sucoe disolve, agroga ¼ ℔ di goma arábica disolvé i algun druppel di aceite di lamoenchi. Cusbina nan te ora e stropi forma "bola suave" ora poerbé; bahé for di candela, basha stropi den forma primi den goema, strooi poco goema riba nan, i laga nan keda 24 horas den e goema. Despues saca nan i cristaliza nan.

Drop di Gom i Rosa.— Procede mes cos koe e promé receta, pero agrega poco color roos i extracto di Rosa. Drop di gum, ora saca nan for di goema, ta

hinca nan den fundeshi dirti, i lora nan den nechi mulá fini i despues cristaliza nan.

DROP DI LAMOENCHI N° 1.—Pone suficiente agua di lamoenchi riba un cantidad di sucoe pa disolvé. Pone cushina te ora e sucoe ta kibra, ora poerbé den agua. Bashé riba un mármol i laga e bira duroe.

DROP DI LAMOENCHI N° 2.—Toema 1 lb di sucoe granulá. 1 mushi agua, i ½ cucharrita di cremor tarta, laga nan cushiná te ora e kibra ó bira duroe den agua ora poerbé, bahé for di candela, agrega ácido tartárico pa doené smaak di lamoenchi ; aceite di lamoenchi, of agua di lamoenchi. Saké koe un cucharra, druppel e na tamaño di un diez placa den un plancha huntá koe manteca.

## Kakinja

KAKINJA HALÁ.—Toema 1 ½ lb di sucoe, 1 mushi di agua koe vinager (igual parte, mitar vinager, mitar agua) i ½ cucharra di manteca. Cushina e sucoe koe e agua koe vinager te ora e coeminsa herebé ta pone e manteca, ta keda biré pe manteca keda mezclá enteramente ; laga e cushina te ora koe poerbé den agua frio, e ta hala i kibra, ta bahé inmediatamente, ta bashé den un asetchi laga e fria, ta basha e esencia koe bo ta gusta ariba ; ora e fria poco ta keda halé hopi, i ta corté na pida largo i pone den papel di parafine.

### Kakinja di Chocolati

Pone den un weja riba candela 1 lb di sucoe, 3 koppi di chocolati raspá, 1 snuif di cremor tarta i ½ mushi di agua herebé. Laga nan cushina, ora e coeminsa herebé, koe e ta seca di toema punto, ta agrega 1 cucharra di manteca, i laga e toema punto, ora poerbé den agua koe e ta hala i kibra, e ta bon. Bahé for di candela, agrega dos cucharritas di extracto vanilla i bashé lage fria. Halé i corté na figura koe bo ta desea, of na pipa.

### Kakinja di Mangel

Dirti ½ lb di manteca den un weja, agrega 1 lb di

sucoe. Lagé cushina te ora e ta cerca di toema punto, ta agrega 1 koppi di mangel cascá i mulá fini, i ta continua cushinó, te ora e hala i kibra. Bashé den un planchi huntá koe manteca, lagé fria i corté na pida vierkant.

### Kakinja di stropi San Domingo № 1

Toema 1 ℔ di sucoe bruin, 1 mushi di stropi, ¼ mushi di agua, 1 cucharra di vinager; laga nan cushina, te ora e ta cerca di toema punto, ta agrega ½ cucharrita di soda dirtí deu poco agua cayente. Laga e cushina toema punto, bahé for di candela pone extracto na bo gusto aden. Halé te ora e toema color di oro.

### Kakinja di stropi San Domingo № 2

Cushina 1 cana di stropi i 1 cucharra di cremor tarta, te ora e ta cerca di toema punto: anto ta agrega 2 cucharras di vinagre i ¼ ℔ di manteca, i lagé cushina toema punto. Bahé for di candela, agrega ¼ cucharrita di soda dirti den agua cayente, i bashé lagé fria. Halé te ora e toema color di oro.

### Kakinja di Nechi

Cushina 1 cana di stropi San Domingo i 2 cucharras di cremor tarta te ora e toema punto. Baha e weja for di candela i bira den djé mashar lihé 2 ℔ di nechi mulá fini i ¼ cucharrita di soda mezclá den dje; despues batié lagé fría, hacié pareuw su ariba koe un cucharra i corte na pida vierkant koe un cuchieuw huntá koe manteca.

### Kakinja di Lamoenchi

Pone cushina den un weja 1 ℔ sucoe, ½ mushi di agua, tres cucharras di vinager i ½ cucharrita di cremor tarta, te ora e toema punto, agrega 1 cucharrita extracto di lamoenchi dirtí koe ¼ cucharrita di ácido tartárico, i bashé ariba un marmol huntá koe manteca. Ora e ta frio, hunta bo dede nan koe manteca halé te ora e toema color clá.

### Kakinja di Pepperment.

Pone cushina de un weja 1 ½ lb sucoe blanco, 2 eucharritas di cremor tarta i 1 mushi di agua, te ora e ta corca di toema punto, anto agrega 1 cucharra di manteca. Lagé cushina toema punto, bashé ariba mármol huntá koe manteca lagé fria. Basha esencia di pepperment ariba, ora e fria, halé te ora e keda blanco. Haci mitar parti di color, poniendo un krenchi color adén i halé te ora e keda completamente di e color. Halá nan na repi delegá, trosé nan dos color, i halé atrobe, loré na barra fini i rond manera paloo di pipa i corté na pida largo, lora nan den papel di parafine. E trabau aki mester ta haeí lihér pasobra e candy ta bira frio un bez.

## Bara di Crema

Pone cushina den un weja, sin biré ni un momento, 2 lb sucoe blanco, ¼ cucharrita cremor tarta, i 1 ¼ mushi di agua. Ora e stropi toema punto koe ta krak ora poerbé den agua, ta bahé for di candela, i bashé riba un mármol lagé fria. Tene mucho kwidao pa e stropi no cushina bira mucho duroe. Druppol algun gota di vanilla riba e mansa, i ora e fria suficiente, halé te ora e bira mashar blanco. Sifta sucoe mulá fini riba un marmol cayente. Awor hala e kakinja to ora e keda ½ duim diki, i corté na pida grandura di seis duim. Pone nan riba e mármol cayente, bolbe strooi sucoe mulá fini ariba nan. Kita nan pone un banda. Por hacié di color roos, i pone esencia di rosa of strawberries aden; of lagé blanco i pone esencia na gusto aden.

## Drop di pepperment

Pone cushina poco á poco den un weja ½ lb sucoe blanco koe ¼ mushi agua, biré de bez en cuando. Poerbé koe frecuencia, te ora e hanja punto di "hala hilo," bahé for di candela, laga e fria poco, pone esencia di pepperment aden, druppel e koe eucharra riba papel, lagé seca bira duroe.

## Pastillas

Ta traha nau koe sucoe blanco mulá fini i otro sustancia, sea liquidó of na polvo, koe ta worde huntoe mezclá i hací na pasta koe gom disolvé, lora na fel delegá i corta na figura koe lector nan ta gusta i pone seca.

Un ons di gom tragacante, i un pinchi di agua.— Poné pe dirti 24 horas na un lugar calor of cayente; pasé den un panja grof, trosé e panja bon, pa saca toer e gom. Un ons di e gom aki disolvé ta suficiente pa cuatro of cinco liber di sucoe; un ons di gom arábiga disolvé 12 ons di sucoe. Cualke di e gom nan aki por ta usá separadamente, of na proporcion di un ons di gom dragon pa tres ons di gom arábiga mezclá huntoe. Esaki nan generalmente ta worde usá pa pastilla di remedi; pero gom arábiga ta usé pa traha mihor pepperment. Ora ta mezcla nan, tanto otro of e nan pa remedi, e diferente polvo nan mester ta bon mezclá koe sucoe, di manera koe cada pastilla tien su parti igual. Si e no ta bon mezclá, un pastilla ta bini koe mas sustancia koe otro, i e nan koe ta medicina lo perjudica hende gravemente.

## Brillantes

Toema cualke di e pasta nan di pastilla di pepperment di N° 1 te N° 4. i corta nan na diferente figura, manera coerazon, streya, triangel etc.

## Pastilla di pepperment N° 1

Toema sucoe mulá finísimo, sifté den un panja fini; pone na pila, ariba un mármol, basha gom disolvé aden, mezclé bon, formé na un pasta manera mansa, pone aceite di pepperment aden. Un ons di esaki ta suficiente pa 40 ℔ di pastillas. Algun hende ta prefera di mezcla promer nan sucoe koe gom den un fynsel; pero como ta indiferente di cualke dos manera, cada hende por scohe es un koe nan ta gusta. Lora e pasta riba un mármol, hacié $\frac{1}{8}$ parti di un duim diki, strooi goema ariba e mármol pa kité di pega. Promé

koe corté, strooi sucoe mulá fini ariba i stryke koe mano pe keda liso. Bolbe bari e sucoe afor, i strooi gooma ariba. Corté na figura koe lector nan ta gusta i pone nan seca.

Toer pastillas ta worde cabà di e mes manera.

### Pastillas di peppermint No. 2

Esaki ta worde trahá mescos koe N°. 1 agrogando poco goema, manera pa pasta di gom, no pasta, na lugar di usa toer sucoe.

### Pastillas di peppermint N° 3 i 4

Procede di e mes manera koe N° 2, usando pa cada uno, mas goema na proporción.

### Pastillas di peppermint, mas fini i transparente

Sucoe pesaki mester ta mas grof. Siftá den un sifte di las, grof. Mezclè i pone esencia manera otro. E solucion di gom mester ta mas diki na proporcion pa sucoe grof.

### Pastillas di Rosa

Traha pasta manera N° 1, usando aceite di rosa; of disolve e gom den agua di rosa, i agrega un poco aceite di rosa si tin mester, pa doené mas smaak.

Doena e pasta un color roos.

### Pastilla di Vanilla

Haci un pasta koe 4 ℔ sucoe mula fini, 6 ons di vanilla na polvo, of suficiente pa doené un smaak fuerte, koe gom disolvè.

---

## Fruta i otro pasta

### Pasta di fruta

Esaki ta carni di fruta reduci pa cayente na un sorto di marmelada koe adicion di ½ ℔ à 1 ℔, den algun caso, dobbel peso di sucoe, pa cada ℔ di fruta, koe ta worde vapora na e consistencia koe tin mester.

Por traha nan figura na gustoe di lector nan i cristaliza nan.

### Pasta di mangel

1 ℔ di mangel dushi, ¼ ℔ di mangel marga, 2 ℔ sucoe. Kasca e mangel nan i pone nan den agua frio; larga nan keda un dia, despues saca nan i seca nan koe un panja, i mula nan fini den un fynsel, springel agua di orange of agua di lamoenchi pa kita nan aceite di sali; despues frega nan koe un cucharra di palo den un sifte di yzerdraad fini, mira pa nan no sali over bolbe mula nan te ora nan keda completamente fini; clarifica sucoe i cushinė na punto di bola; mezcla e mangel den dje, keda birė constantemente te ora e bira na un mansa, bahė for di candela i pone den otro weja di ricla lage fria, ora e ta frio, bolbe mule i trahė na paloelargo of na cuadra, strooi sucoe mulá fini riba e tabla of marmol koe ta lore i corté, pone nan den un weja i mara boca di e weja koe un blas, i usa nan ora tin mester di nan.

---

## Kesji di Appel

Casca appel, saca nan coerazon i pipita, parti nan na cuatro; pone nan den un Jar koe poco agua, pone e casca nan di appel ariba i tapa boca di e jar koe un papel, i hornė den un forno moderá te ora e appel ta enteramente cushi, saca e casca nan, sifta e appel den un sifte di las. Pone den un weja ½ ℔ di sucoe clarificá i na punto di suplá pa cada ℔ di appel siftá; pone e weja riba poco candela, keda biré constantemente, te ora e keda un pasta duroe koe no ta pega na dede; poné den varios forma chikitoe. Seca nan riba un stoof. Pone nan den glas, tapa e glas koe un papel muhá koe brandy.

---

## Pasta di Appel

Escoge un cantidad di appel grandi i bon, cascá nan, saca nan coerazon i pipita, pone den un weja koe suficiente agua pa tapa nan. Cushina nan te ora nan keda na un marmelada, biré semper pe no kima. Sif-

tė, poné den un weja koe tin ¾ lb di sucoe clarificá i cushina na punto di suplá ; pone weja riba candela laga nan eushina tres minut, birando constantemente. Si lector nan kiér hacié di eolor, ta pone e color na momento koe ta poné den e sucoe. Bashé den un planchi di bleki of den un asetchi grandi, plat e na grandura di un pía ancho i pía i mei di largo, ¼ parti di un duim di diki ; corté na repi largoe i smal, mas ó menos ¼ duim ancho ; si e pasta ta bon seco, por halé manera kakinja i trahé na ringtji. Por corté na diferente figura na gusto di lector nan. Pone nan den caha koe un fel di papel riba careda. Ocasionalmente ta pone esencia di lamoenchi den e pasta aki. E ta sirbi principalmente pa adorna bolo..

Pasta di Jilea

Toema hugo di fruta (of agua koe a herebé fruta den dje, manera pa jilea) disolve 1 lb di sucoe den cada pinchi di hugo of agua koe a herebe fruta aden, pone riba candela laga cushi, ma no herebe ; poné den weja chikito, glas of cualke forma, pe forma pasta di ¼ duim diki mas of menos ; pone nan riba stoof, no mucho cayente, of nan ta dirti na lugar di bira jilea. Ora un capa seco forma ariba, saca nan for di forma, koe un cuchieuw, i pone nan seca e otro banda. Ora nan ta seco, corta nan na forma rondó of cuadrá.

## Gom di dadel

1 lb di dadel, 2 lb di gom arábiga mashar blanco, 2 ons di sucoe. Trahé manera djudjub.

## Gom di djudjub

1 lb di djudjub, 2 lb di gom arábiga mashar blanco, sucoe mulá fini 2 ons. Machica e djudjub den un fynsel di mármol koe 5 pinchi di agua, pone toer den un weja i cushiné, te ora e keda reduci na tres pinchi : pasé koe un panja, bati un blanco di huevo koe un glas di agua : i mezcla parti di dje den e agua cushíná ora e ta herebé ; pone na poco á poco pa stop e herebemento. Ora caba di pone toer aden, ta saca

e scuma nan koe ta forma, ta bolbe poné riba candela pe agua vaporá, agregando na mes tempo gom i sucoe siftá. Bira nan te ora nan keda enteramente disolvé. Ora o bira diki manera stropi, poné den baño-maria, i no biré ni toca koe ne. Asina e bira diki koe e no ta pega na dede, ora koe poerbé, bashé den forma huntá koe aceite dushi; poné seca riba stoof. Ora e ta secoe, saké i corté na pida chikito.

Pasta di djudjub i di paloe dushi, ta worde hací di e mes manera, usando solamente mitar cantidad di sucoe.

---

## Pasta di lamoenchi

Hacié mes cos koe pasta di naranha, usando un pasta di agua pa dos di sucoe; of por hacié koe casca mulá fini, anto ta usa o mes cantidad di sucoe koe naranha of lamoenchi.

### Pasta di Naranha

Primi agua for di algun naranha dushi, i herebe nan casca den tres of cuatro agua, pa saca e parti marga. Den e agua di promé ta pone un krenchi saloe. Ora nan ta enteramente moli ta raspa e parti blanco, i ta machica nan den un fynsel koe parti di nan agua, forma un pasta; despues pasa e pasta koe sobrá di agua den un sifto; pone den un weja riba candela i laga e cushi bira un marmelada; pisé i pa cada lb, pone ¾ lb di sucoe clarificá i cushina na punto di supla; mezcla o pasta den e sucoe, poné riba candela bibo laga e cushina poco i cabé mes cos koe di appel.

---

## Caramelo di lamoenchi

Ta pone sucoe cushina te ora e bira diki koe e ta forma perla of blas, pone algun gota di esencia di lamoenchi laga e cushina un poco mas i bashé den forma; di mes manera ta haci toer clase di caramelo di fruta i smaak.

### Caramelo di Chocolate

Ta hacié mes cos koe e anterior, koe diferencia di agrega den e sucoe 6 ons di chocolati.

## Stropi di Orchata

Toema 1 ℔ di mangel dushi, 4 ons di mangel marga, 2 ℔ di sucoe, 2 litros di agua, 2 ons di agua di flor di naranha, i casca di 1 lamoenchi. Pone e mangel nan den agua frio algun hora pa nan casca kita koe facilidad ; machica nan den un fynsel, agregando e casca di lamoenchi raspá : pone toer dirti den mitar dje agua, primié bon hacié un lechi, sifté i pone resto di agua, lagé cushina toema punto. Poné na bottel.

## Otro stropi di Orchata

Limpia i machica¼ ℔ di mangel dushi y seis mangel marga, 2 ons di sucoe mulá fini, mezcla nan koe ½ litro di agua. Pone 1 ℔ di sucoe cushina na un stropi, bahé for di candela ; ora e stropi fria, pone e lechi di mangel aden i un cucharra di flor di naranha.

## Stropi di lamoenchi

Toema 2 ℔ di sucoe, cushiné na stropi manera ta splica anterior, i pone aden 12 ons di agua di lamoenchi, mezcla nan bon, bolbe laga e herebé un poco, bahé lagé fria i poné na bottel.

### Stropi di ponche koe brandy

Sucoe bruin, 5 kilogram ; brandy di 58 grado, 3 litra ; spiritu di lamoenchi concentrá, 1 centilitro ; ácido cítrico, 6 gram.

Ta clarifica e sucoe di manera conocí caba, ta cushiné te na 23 grado, ta filtré. Ta pone cushina den e stropi, e brandy, spiritu di lamoenchi, i e ácido cítrico disolvé den poco agua ; ta mezcla nan i tapé warda, pa ora tien mester di dje pa usa.

# ÍNDICE

## A



## B

## C

**D**



**F**



**G**



**H**



**I**

## J



## K



## M

## R



## S



## T